

L-半胱氨酸厂家 食品级饲料级工业级L-半胱氨酸

| | |
|------|---------------------------|
| 产品名称 | L-半胱氨酸厂家 食品级饲料级工业级L-半胱氨酸 |
| 公司名称 | 江苏东聚生物科技有限公司 |
| 价格 | 120.00/千克 |
| 规格参数 | 品牌：:东聚 型号:食品级 产地:江苏 |
| 公司地址 | 徐州市云龙区郭庄路99号世茂云咖啡孵化中心262室 |
| 联系电话 | 15152114979 15152114979 |

产品详情

食品级L-半胱氨酸厂家 L-半胱氨酸价格 L-半胱氨酸生产厂家

L-半胱氨酸简介：

【分子式】:C₃H₇O₂NS.HCL.H₂O

【相对分子质量】:175.64

半胱氨酸为含硫氨基酸之一,属非必需氨基酸,在生物体内,由蛋氨酸的硫原子与丝氨酸羟基氧原子相置换,经由胱硫醚而合成,从半胱氨酸出发可生成谷胱甘肽。半胱氨酸对酸稳定,而在中性及碱性溶液中易氧化生成胱氨酸。

半胱氨酸是一种产生的氨基酸,在食品加工中具有许多用途,它主要用于焙烤制品,作为面团改良剂的必需成分

半胱氨酸是一种还原剂,它可以促进面筋的形成,减少混合所需的时间和所需药用的能量,半胱氨酸通过改变蛋白质分子之间和蛋白质分子内部的二硫键,减弱了蛋白质的结构,这样蛋白质就伸展开来。

溶解性:溶于稀无机酸和碱性溶液,不易溶于水,难溶于乙醇,不溶于醚和。

半胱氨酸是一种产生的氨基酸,在食品加工中具有许多用途,它主要用于焙烤制品,作为面团改良剂的必需成分

主要用于食品、化妆品等方面。用于面包料中,以促进谷朊形成及促进发酵、出模等。用于果汁中,以防止维生素C氧化和防止果汁变成褐色。

在食品加工中具有许多用途,它主要用于焙烤制品,作为面团改良剂的必需成分。半胱氨酸是一种还原剂,它可以促进面筋的形成,减少混合所需的时间,半胱氨酸通过改变蛋白质分子之间和蛋白质分子内部的二硫键,减弱了蛋白质的结构,这样蛋白质就伸展开来。L-胱氨酸同时也是生产肉味香精所必须的原材料,其反应原来为美拉德反应,肉味香精广泛的应用于薯条,火腿肠等领域。

生理功能:

- 1、在生物体内具有抱合作用等,故对范围广泛的毒物如甲醛、乙醛、氯仿、****、铅、镉、氯甲汞、过氧化脂、PCB、河豚毒、酒精等具有有效的作用,这些都被实验所证明。
- 2、有效地放射性伤害。
- 3、在皮肤蛋白的角蛋白生成中维持重要的巯基酶的活性,并且补充硫基,以维持皮肤的正常代谢,调节表皮***下层的色素细胞生成的底层黑色素,是种非常理想的自然美白化妆品。它可以除去皮肤本身的黑色素,改变皮肤本身的性质,使皮肤变得自然的美白。
- 4、每当出现、过敏使胆磷脂酯酶等巯基酶降低时,补给L-半胱氨酸可维持巯基酶的活性,改善和过敏的皮肤。
- 5、具有溶解角质的作用,所以对角质肥厚的也有效。
- 6、具有防止生物体衰老的功能。