

# L-鸟氨酸盐酸盐厂家 食品级饲料级工业级L-鸟氨酸盐酸盐

产品名称	L-鸟氨酸盐酸盐厂家 食品级饲料级工业级L-鸟氨酸盐酸盐
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	80.00/千克
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

L-鸟氨酸盐酸盐简介：

中文名称:L-鸟氨酸盐酸盐中文别名:L-2,5-二氨基戊酸盐盐酸盐;L-盐酸鸟氨酸英文名称:L(+)-Ornithine

hydrochlorideCAS:3184-13-2EINECS:221-678-6分子式:C<sub>5</sub>H<sub>13</sub>N<sub>2</sub>O<sub>2</sub>分子量:133.1684旋光度:+23.0 - +25.0 ° 重金属： 10ppm含水量： 0.20%灼烧残渣： 0.10%含量 :99.0-101.0%pH :5.0-6.0熔点:245 (分解)

无沸点、闪光、燃点数据。

### 二.产品性状:

白色结晶性粉末。无臭,味甜。约于228融化并分解。PH值9时外消旋化。蛋白质加酸水解时损失很多。热稀碱溶液中分解,溶于水,不溶于乙醇。

主要性能指标:旋光度 +23.0 - +25.0 ° 中文名称:L-

鸟氨酸盐酸盐中文别名:L-2,5-二氨基戊酸盐盐酸盐;L-盐酸鸟氨酸英文名称:L(-)-Ornithine

hydrochloride物化性质旋光度 : 23.0 - 25.0 ° 重金属： 10ppm含水量： 0.20%灼烧残渣 : 0.10%含量 :99.0-101.0%pH :5.0-6.0熔点:245 (分解),无沸点、闪光、燃点数据。灼烧残渣 0.10%pH 5.0-6.0

### 三.产品用途:

食品营养强化\*初是作为一种公众健康问题的解决方案提出的。食品强化总的目的是保证人们在各阶段及各种劳动条件下获得的合理的营养,满足人体生理、生活和劳动的正常需要,以维持和提高人类的健康水平。弥补营养素的损失,维持食品的天然营养特性食品在加工、贮藏和运输中往往会损失某些营养素。如精白面中维生素B1已损失了相当大的比例,同一种原料,因加工方法不同,其营养素的损失也不同。在实际生产中,应该尽量减少食品在加工过程中损耗。

食品在加工、贮藏和运输中往往会损失某些营养素。如精白面中维生素B1已损失了相当大的比例,同一种原料,因加工方法不同,其营养素的损失也不同。在实际生产中,应该尽量减少食品在加工过程中损耗。(1)面包、蛋糕、面条类、通心面、提高原材料利用率,改善口感和风味。用量0.05。(2)水产糜状制品、罐头食品、紫菜干等,强化组织,保持新鲜味,增强味感(3)调味酱、番茄沙司、蛋黄酱、果酱、稀奶油、酱油,增稠剂及稳定剂。(4)果汁、酒类等,分散剂。(5)冰淇淋、卡拉蜜尔糖,改善味感及稳定性。(6)冷冻食品、水产加工品,表面胶冻剂

运输方式:低于25kg一般走快递发出,大货发物流。报价一般为净货价格,如需请联系工作人员。质量条款:产品质量严格按照检测标准执行,如检验含量或质量不合格,可协商我司退换货处理。