

L-天冬酰胺厂家 饲料级食品级L-天冬酰胺

产品名称	L-天冬酰胺厂家 饲料级食品级L-天冬酰胺
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	110.00/千克
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-天冬酰胺生产厂家 L-天冬酰胺用途 L-天冬酰胺价格 L-天冬酰胺作用

L-天冬酰胺简介：

L-天冬酰胺 CAS号:70-47-3英文名称:L-AsparagineMDL号:MFC00064401分子式:C₄H₈N₂O₃
分子量:132.12货号:S811026纯度:BR,99L-天冬酰胺 CAS号:70-47-3规格:10g等多种规格(可根据客户需求,提供更多包装)EINECS号:200-735-9熔点:235 (dec.)(lit.)沸点:244.01 (rough estimate)密度:1.543g/cm³折射率:1.4880 (estimate)物理性质
常以一水合物存在,为斜方半面形结晶。熔点234-235 °, d₂₅41.543。 [α]_{20D}-5.42(C=1.3); [α]_{20D}+20.0 ° (C=1克分子,

性状:白色斜方晶系晶体或结晶性粉末。稍有甜味。熔点约为234 °。重结晶方法以水,其次是乙醇。遇碱水解成天冬氨酸。加热其水溶液亦分解。溶于水(3g/100l,25 °),几乎不溶于乙醇。水溶液呈酸性。

与糖共热进行氨基-羰基反应,能形成特殊香味物质。用于清凉饮料。

用量及添加范围:依据GB2760-2014规定。

食品营养强化剂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人们在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。

【产品用途】:营养增补剂。与糖共热进行氨基-羰基反应,能形成特殊香味物质。用于清凉饮料。

用作氨基酸输液中的二十种,并且与其他成分配合能皮肤。也可以用作铁剂,制成陶瓷表面的薄膜,另外在

硫酸溶液中对钴的腐蚀性有一定的。同时也可以作为水处理膜的重要原料。与糖共热进行氨基-羰基反应,能形成特殊香味物质。用于清凉 饮料。

(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(保鲜)

【应用领域】:

(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。

(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(保鲜)。

【包装】:本品整包装为25kg纸板桶

【贮存】:密封避光,储存于阴凉,干燥,通风处