

L-色氨酸生产厂家L-色氨酸报价

产品名称	L-色氨酸生产厂家L-色氨酸报价
公司名称	河北鸿韬生物工程有限公司
价格	92.00/千克
规格参数	品牌:L-色氨酸厂家 型号:食品级L-色氨酸 产地:河北L-色氨酸
公司地址	河北省邯郸市成安县道东堡乡道东堡村
联系电话	15694999565 15694999565

产品详情

L-色氨酸厂家, L-色氨酸生产厂家, L-色氨酸, L-色氨酸价格, L-色氨酸报价

一,产品简介:

中文名称: L-色氨酸

别名: 氨基吲哚丙酸

英文名: L-Tryptophan

CAS NO : 73-22-3

分子式: C₁₁H₁₂N₂O₂

分子量: 204.23

二,产品性状:

白色结晶或结晶性粉末,无臭或微臭,味微苦.熔点289 分解,微溶于水,不溶于乙醇。

三,产品用途:

营养增补剂。可与赖氨酸、蛋氨酸、苏氨酸合用强化氨基酸。按0.02%的色氨酸和0.1%的赖氨酸添于玉米制品,可显著提高蛋白质效价。也可以做抗氧化剂。L-色氨酸是人体不能合成的必须氨基酸。食品工业上主要用作食品营养增补剂。

在火腿和香肠等肉制品中添加HAP,可调整食品结构,增强食品风味,并且能提高制品,使产品细腻,口味浓郁,易包装成型,延长保质期。用量为0.5~2%。用于果奶饮料,像椰奶汁、花生杏仁露和各种乳酸饮品中,乳化能力强,果汁等原有风味不变,易吸收,提供蛋白质,稳定性好,不易沉淀。用于运动饮料,HAP分子量合适,参考用量为0.2~1.0%。因HAP蛋白质含量高达90%,且主要为低分子多肽,易于吸收利用,用于面包、乳酸菌饮料等发酵食品,能促进酵母等微生物生长,延长产品的货架期。用量为2.0~5.0%。其它产品中参考用量为0.5~5.0%。因HAP中各种氨基酸含量丰富,故能增强风味,并作为味精的填充底料。其用量为1.0~7.0%。用做氨基酸型调味料,如酱料、鸡精,作为增强风味,广泛用于各种加工食品和烹调

L-色氨酸在食品添加剂、工业、农业、饲料行业等方面的用途、用法、用量如下1234:

食品添加剂:L-色氨酸是人体中必需的限制性氨基酸之一,在体内合成极少,需从外界摄取。它可以作为食品添加剂,强化机体对蛋白质的利用率,对于强化食品提高植物蛋白的利用率具有重要作用。另外,L-色氨酸还有防霉、消毒以及阻止氧化的作用,可以作为鱼类保鲜剂。

工业:L-色氨酸在工业上主要用作食品营养增补剂。

农业:L-色氨酸可以作为植物生长促进剂,某些农药的中间体。

饲料行业:L-色氨酸可以作为饲料添加剂,促进畜禽的生长。