

聚赖氨酸食品级厂家新报价

产品名称	聚赖氨酸食品级厂家新报价
公司名称	郑州冠荣食品科技有限公司
价格	.00/公斤
规格参数	
公司地址	郑州市二七区大学路14号1号楼5层东半部506房
联系电话	0371-55903856 13598809205

产品详情

名称：聚赖氨酸

理化性质:

-聚赖氨酸为淡黄色粉末、吸湿性强，略有苦味，是赖氨酸的直链状聚合物。它不受pH值影响，对热稳定(120℃，20min)，能抑制耐热菌，故加入后可热处理。但遇酸性多糖类、盐酸盐类、磷酸盐类、铜离子等可能因结合而使活性降低。与盐酸、柠檬酸、苹果酸、甘氨酸和高级脂肪甘油酯等合用又有增效作用。分子量在3600—4300之间的-聚赖氨酸其抑菌活性最好，当分子量低于1300时，-聚赖氨酸失去抑菌活性。由于聚赖氨酸是混合物，所以没有固定的熔点，250℃以上开始软化分解。-聚赖氨酸溶于水，微溶于乙醇。对其表征进行红外光谱分析表明：在1680~1640cm⁻¹和1580—1520cm⁻¹有强吸收峰。

主要用途:防腐剂、保鲜剂

一般都是以50%的有效成分配合成商品出售。如：酒精制剂：以含质量分数50%聚赖氨酸的糊精粉末为基础原料，添加体积分数30%~70%的酒精的制剂，主要用于各种蛋制品。

醋酸制剂：添加体积分数0.5%~5.0%的醋酸，主要用于米饭，色拉等食品；甘油制剂：添加量为体积分数0.01%~5%，主要用于含有动物性蛋白乳蛋白较多的食品；甘氨酸制剂：添加量为质量分数0.01%—10%，和聚赖氨酸复合使用，协同抑菌效果更佳。

聚赖氨酸在保鲜防腐方面的应用

(1) -聚赖氨酸和甘氨酸混合能延长牛奶保质期。

(2) 对方便米饭和快餐食品等提高保存期。

(3) 聚赖氨酸与大蒜为主要原料混合制成食品防腐剂。这种食品防腐剂使用时加入食品中或喷淋到食品表面，均具有显著的抗菌防腐作用，能杀死或抑制食品内部或表面的致病微生物。

在医学方面的应用

-聚赖氨酸富含阳离子，与带有阴离子的物质有强的静电作用力并且对生物膜有良好的穿透力，基于这一特性多聚赖氨酸可用于某些药物的载体，因此在医疗和制药方面得到广泛应用。 -
聚赖氨酸与氨甲嘌呤(治疗白血病、肿瘤的药物)聚合，能提高药物的疗效。电脉冲对不同分子量聚赖氨酸修饰的细胞膜的破坏程度，发现细胞膜吸附高分子量聚赖氨酸会降低其破损临界电压。另外 -
pI的另一个重要用途是作为高吸水性聚合物，用于妇女卫生巾、婴儿尿片和其他各种工业产品中。

作用机理

-聚赖氨酸的作用机理主要表现在如下3个方面：

(1)作用于细胞壁和细胞膜系统；

(2)作用于遗传物质或遗传微粒结构；

(3)作用于酶或功能蛋白。我们对聚赖氨酸的抑菌性能进行了研究，发现 -pI不仅可抑制耐热性较强的g⁺的微球菌，而且对其它天然防腐剂(如nisin)不易抑制的g⁻的大肠杆菌、沙门氏菌抑菌效果亦非常好，同时还可抑制保加利亚乳杆菌、嗜热链球菌、酵母菌的生长。但是单独使用 -pI时对枯草芽孢杆菌、黑曲霉抑制不明显，采用 -pI与醋酸复合处理，对枯草芽孢杆菌抑制作用增强，经高温处理后的 -
pI对微球菌仍有抑菌活性。