

L-谷氨酸 56-86-0 含量99% 代盐剂 营养增补剂 鲜味剂

产品名称	L-谷氨酸 56-86-0 含量99% 代盐剂 营养增补剂 鲜味剂
公司名称	武汉吉业升化工有限公司
价格	.00/件
规格参数	CAS号:56-86-0 分子式:C5H9NO4 分子量:147.13
公司地址	武汉市黄陂区盘龙城经济开发区
联系电话	15307169873

产品详情

L-谷氨酸

中文同义词: L-谷氨酸;alpha-氨基戊二酸;谷氨酸;麸氨酸;L(+)-谷氨酸;氨基戊二酸;L-2-氨基戊二酸;L- - 氨基戊二酸

英文名称: L-Glutamic acid

英文同义词: FEMA 3285;GLU;GLUTAMIC ACID, L-;GLUTAMIC ACID BASE;GLUTACID;H-L-GLU-OH;H-GLU-OH;L-ALPHA-AMINOGLUTARIC ACID

CAS号: 56-86-0

分子式: C5H9NO4

分子量: 147.13

EINECS号: 200-293-7

含量：99%

熔点：160oC

性状：白色或无色鳞片状晶体，呈微酸性或无色晶体水溶性微溶于冷水，易溶于热水

用途说明:1、在食品工业方面：用作代盐剂、鲜味剂用作营养增补剂。可用水产罐头中产生磷酸铵镁结晶的防止剂，是一种调味剂。广泛用于烹饪和食品加工。

L-谷氨酸

中文同义词: L-谷氨酸;alpha-氨基戊二酸;谷氨酸;麸氨酸;L(+)-谷氨酸;氨基戊二酸;L-2-氨基戊二酸;L- -氨基戊二酸

英文名称: L-Glutamic acid

英文同义词: FEMA 3285;GLU;GLUTAMIC ACID, L-;GLUTAMIC ACID BASE;GLUTACID;H-L-GLU-OH;H-GLU-OH;L-ALPHA-AMINOGLUTARIC ACID

CAS号: 56-86-0

分子式: C5H9NO4

分子量: 147.13

EINECS号: 200-293-7

含量：99%

熔点：160oC

性状：白色或无色鳞片状晶体，呈微酸性或无色晶体水溶性微溶于冷水，易溶于热水

用途说明:1、在食品工业方面：用作代盐剂、营养增补剂、鲜味剂（主要用于肉类、汤类和家禽等）。如用于方便食品的肉汤和汤类，10g/kg
。用于饮料、焙烤制品、肉、肉香肠、乳及乳制品、调味剂、谷类制品、用量 400mg/kg
。用作营养增补剂，限量 12.4%(以食品中蛋白质的总量计)
。可用作虾、蟹等水产罐头中产生磷酸铵镁结晶的防止剂，用量 0.3%~1.6%。L - 谷氨酸单钠盐（MSG 俗称“味精”）具有强烈的肉类鲜味，是除食糖和食盐之外世界消费量的一种调味剂。特别是在 PH 值为 6~7 时，MSG 全部解离，呈味强。广泛用于烹饪和食品加工。一般用量为 0.2%~0.5%

。人均日允许摄入量不超过 6g/d。 L-

谷氨酸盐用于改善啤酒的苦味，也可用作代盐剂、营养增补剂、增香剂。

2、在医药工业方面：L - 谷氨酸是非必需氨基酸，它在体内代谢。容易失去氨基，与酮酸发生转移反应，能合成其它氨基酸。食用后，有 96%L - 谷氨酸可被体内吸收，因此可作为营养增补剂“要素膳”的原料之一，在临床上使用。

包装：25公斤/桶