

甘氨酸 氨基乙酸 56-40-6 国标98.5% 胶糖 白色结晶粉末 生化试剂

产品名称	甘氨酸 氨基乙酸 56-40-6 国标98.5% 胶糖 白色结晶粉末 生化试剂
公司名称	武汉吉业升化工有限公司
价格	.00/件
规格参数	分子式:C2H5NO2 分子量:75.06 性状:白色单斜晶系或六方晶系晶体
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

甘氨酸

中文名称 氨基乙酸

英文名称 Glycine

中文别名 甘氨酸;胶糖;L-甘氨酸

CAS RN 56-40-6

分子式 C2H5NO2

分子量 75.06

物化性质 性状 白色单斜晶系或六方晶系晶体，或白色结晶粉末。无臭，有特殊甜味。

含 量 国标98.5%*

包 装 25KG/袋

用 途 用作生化试剂，用于医药、饲料和食品添加剂，氮肥工业用作无毒脱碳剂。

食品级甘氨酸主要用途：

- 1.用做调味剂、甜味剂，与DL-丙氨酸、枸橼酸等配合使用于含醇饮料中；合成清酒和精良饲料时用作酸味矫正剂、缓冲剂；在腌制咸菜、甜酱、酱油、醋和果汁时用做添加剂，以改善食品风味、味道、保持原味、提供甜味源等；
- 2.用作鱼糜制品、花生酱等的防腐剂，能抑制枯草杆菌及大肠杆菌的繁殖；
- 3.利用它本身的氨基和羧基，对食盐和醋等味感起缓冲作用；
- 4.用作饲料添加剂中的诱食剂(引诱剂)；
- 5.食品酿造、肉食加工和清凉饮料的配方及糖精钠的去苦剂；
- 6.用作奶油、干酪、人造奶油、速食面、小麦粉和猪油等的稳定剂；
- 7.用作食品加工中对维生素 C进行稳定；
- 8.在味精中有10%的成份为甘氨酸；
- 9.可用作防腐剂，起到重要的防腐作用。