

酶法高纯度L-茶氨酸（食品添加剂）

产品名称	酶法高纯度L-茶氨酸（食品添加剂）
公司名称	常州阿格罗生物科技有限公司
价格	.00/个
规格参数	产品名称:L-茶氨酸 化学名:N-（-谷氨酰基）乙胺 型号:15kg纸板桶
公司地址	中国 江苏 溧阳市 溧阳市社渚镇工业集中区兴隆路12号
联系电话	86 0519 87528882 15851910680

产品详情

产品名称	L-茶氨酸	化学名	N-（-谷氨酰基）乙胺
型号	15kg纸板桶	用途	抗忧郁、抗焦虑、有效改善睡眠质量、使人松弛镇静但不导致嗜睡、促进学习和记忆、降血压、增强免疫力、抗疲劳
外观性状	白色结晶粉末	含量	99（%）
重金属	10（ppm）	规格	JP2000
CAS	3081-61-6		

L-茶氨酸产品介绍

品名：L-茶氨酸（L-theanine）分子式：C₇H₁₄O₃N₂分子量：174.20

CAS：3081-61-6 质量标准：JP2000 化学名：N-（-谷氨酰基）乙胺

含量：99% min 熔点：202-215 ph值：5.0-6.5干燥失重 0.5%

比旋光度[α]_D²⁰+8.2° - +8.5° 重金属(以pb计) 10（ppm）

砷（以As₂O₃计） 4（ppm）氯化物（以Cl计） 0.05% 灼烧残渣 0.2%

生产方法：生物酶法 理化性质：白色或类白色粉末：溶于水。

茶氨酸(n-乙基-L-谷氨酰胺，theanine)是茶叶中的特征氨基酸。1950年，日本人首次从绿茶中分离出L-

茶氨酸。

L-茶氨酸是一种安全、无毒、具有多种生理调节功能的茶叶氨基酸，其功能包括：抗忧郁、抗焦虑、有效改善睡眠质量、使人松弛镇静但不导致嗜睡、促进学习和记忆、降血压、增强免疫力、抗疲劳。另外，鉴于其独特的呈味特性，L-茶氨酸还广泛用于食品风味的改良。

国内目前主要采用化学合成和从茶叶中提取的方法生产茶氨酸。由于化学合成存在手性拆分问题，其产品在医药食品中的应用受限制；从茶叶中分离提取茶氨酸的工艺复杂、成本高、纯度低（含量多数为30%），使用价值不高。

微生物发酵酶转化法是一种效率高、成本低、污染小的茶氨酸生产方式，可获得99%以上高纯度的L-茶氨酸。日本太阳化学株式会社率先以生物酶法生产L-茶氨酸，在国际市场独占鳌头。

目前，失眠症、抑郁症、高血压等发病率逐年升高，相关药物和功能性食品的需求量亦不断增加。具有独特功能的L-茶氨酸作为一种无毒副作用的氨基酸受到人们广泛欢迎，国际市场茶氨酸相关产品多达几十种。在日本，L-茶氨酸早已被厚生劳动省定为功能性食品添加剂；在美国，L-茶氨酸被FDA认定为GRAS级（公认安全食品）的食品添加成分；在欧洲，L-茶氨酸被视为情绪调节的营养补充品。

常州阿格罗生物科技公司经过数年研发和攻关，建立了不同于日本太阳公司的用生物酶法规模化生产L-茶氨酸的技术，成为国内首家、国际第二家以生物酶法生产L-茶氨酸的企业。L-茶氨酸生产的国产化将填补我国茶氨酸相关的药品和功能性食品生产的空白，并具有较高的国际竞争力，未来将会带来巨大的经济和社会效益。