

聚谷氨酸 CAS号：25513-46-6

产品名称	聚谷氨酸 CAS号：25513-46-6
公司名称	郑州天宇食品配料有限公司
价格	6000.00/kg
规格参数	品牌:福瑞达 型号:ty 福瑞达:聚谷氨酸
公司地址	郑州万客来食品城南院东区1排28-1号
联系电话	0086-037168768390 13838081507

产品详情

产品说明：聚谷氨酸 cas号：25513-46-6

中文别名：纳豆菌胶、多聚谷氨酸、聚-L-谷氨酸、aquadip 聚谷氨酸（gamma-poly-glutamic acid）简称：pga，是天然、可降解的多功能生物聚合物，由bacillus subtilis通过利用谷氨酸发酵产生，pga结构为谷氨酸单元通 -氨基酸和 -羧基形成肽键的高分子聚合物，其分子量一般在100-1000kda之间，分子链上具有大量侧链羧基，可在分子内部或分子之间形成氢键，因此具有极高的吸水性好和保湿性，小分子聚谷氨酸还可抑制黑色素的生成，因此在化妆品中应用，还具有养白效果。聚谷氨酸易溶于水、可食用，对人体无毒，并且环保。在化妆品、医药、食品和污水处理等领域有广泛的应用。

应用：

食品领域：用作保鲜剂、苦味去除剂、抗冻剂、用于烘焙、油炸食品、茶饮料、冰激凌等。

医药领域：理想的药物载体，提高药物的生物利用度，降低毒副作用，延长药物作用时间。

化妆品领域：皮肤保湿润滑剂，具有长效保湿功能兼具美白功效。

农业领域：改善土壤的保湿、保肥性能，用于肥料、杀虫剂等。

环保领域：去除重金属、污水处理，作为生物高分子絮凝剂，可代替聚丙烯酰胺。

规格：食品级、医药级：100g、1kg、10l或按客户要求提供包装。

化妆品级：高分子量、低分子量。

农业级：-聚谷氨酸粗粉、-聚谷氨酸微生物发酵液。

– 聚谷氨酸应用于谷物、烘焙食品中作用：

- 1、增加钙及矿物质吸收。
- 2、碎屑片较少。
- 3、抗氧化、不易软化、风味维持。
- 4、口感佳、保存期限延长。
- 5、使面包烘焙后体积增加，富含水份，更膨松，有效防止变形。
- 6、改善“面体质地”、维持“面体形态”。

– 聚谷氨酸应用于油炸食品中：

- 1、-pga以 1/1000 的比例，与食品中的成份结合（例如油脂、脂肪酸、维生素、醇类），形成抗氧化剂，可避免在其加工时遭到破坏。
- 2、-pga可降低体脂堆积（避免油炸食物吃太多的缺点）
- 3、保水，多汁。
- 4、抗冻性佳（减少冷冻、解冻过程对质地的破坏）

– 聚谷氨酸应用于茶饮料中：

- 1、钠型 -pga会增加红茶茶汤红色度，钙型则会些微降低。
- 2、钠型 -pga皆能抑制红茶茶乳的形成，其中以钠型高分子效果最佳。

– 聚谷氨酸添加于冰淇淋的可能效果：

- 1、-pga为一亲水性高分子,水分子可于分子表面形成薄膜,延缓冰晶的生长,使冰晶细小,分布均匀.
- 2、改善冰淇淋口感，清爽而不糊口
- 3、增加抗融化性。
- 4促进钙吸收。
- 5、具有类似微胶囊包覆香味的功能

聚谷氨酸盐类于传统食品之应用：

豆干：于前段大豆蛋白粉浆浓度 be,14 时，添加 1/1000，可延长保存期限，增强咬劲。

原子粉、化工淀粉：添加 1/2500，保水、不离水、保存期延长，抗冻性佳。

蛋糕：对1kg面粉,只添加1/3000,在 30oc 常温保存,可延长48小时,且口感较添加海藻糖好(5%),质地也变的较绵密。(正常未添加任何东西之蛋糕,于8小时已稍有异味)。

其他应用领域： -

pga

及其衍生物的分子量不等从5万到2百万道尔顿不等，因此他们可广泛的应用在食品工业、化妆品、保健、水处理、废水处理、卫生用品、医疗以及水凝胶等领域。

水处理：重金属的吸收剂或螯合剂。废水处理：生物高分子絮凝剂，可代替聚丙烯酰胺。保健：有利于骨质疏松症者对钙的吸收。卫生用品：作为吸收剂用于婴儿尿布，妇女卫生巾等。医药：释放药物的载体，止血剂，软组织填充剂。比其他聚合物商品更具优势：谷氨酸是无毒，可生物降解和退化，对皮肤有营养成分的高端产品。完全适用于所有的皮肤状况，并提供优于ha（透明质酸）和胶原的持久的保湿效果只需要很低的浓度，因此成本降低。 - pga衍生物具有良好的强度，透明度和弹性。

aquadipe可用于护肤产品、洗发水、发乳、剃须霜和口红中。