

食品级甘氨酸

产品名称	食品级甘氨酸
公司名称	临城金糖食品有限公司
价格	13.00/KG
规格参数	品牌:永鑫 型号:25KG
公司地址	临城县东环路中段路东
联系电话	03197196828

产品详情

营养增补剂。主要用于调味等方面。1. 调味 与丙氨酸合用于含醇饮料，添加量：葡萄酒0.4%，威士忌酒0.2%，香槟酒1.0%。其他如粉末汤料约添加2%；酒糟腌的食品1%。由于其能一定程序呈虾、墨鱼味，可用于调味酱。2. 对枯草杆菌及大肠杆菌的繁殖有一定抑制作用。故可用作鱼糜制品、花生酱等的防腐剂，添加量1%~2%。3. 缓冲作用 因甘氨酸为具有氨基和羧基的两性离子，故有很强的缓冲性。对食盐和醋等的味感能起缓冲作用。添加量为盐腌品0.3%~0.7%，酸渍品0.05%~0.5%。4.

抗氧化作用（利用其金属螯合作用）添加于奶油、干酪、人造奶油可延长保存期3~4倍。为使焙烤食品中的猪油稳定，可添加葡萄糖2.5%和甘氨酸0.5%。速煮面用的小麦粉中添加0.1%~0.5%，同时可起调味作用。医药上用作制酸剂（胃酸过多症）、肌肉营养失调治疗剂、解毒剂等。亦为苏氨酸等氨基酸的合成原料。5. 按我国gb 2760规定可用作香料。