

L-赖氨酸盐酸盐（面粉强化剂）

产品名称	L-赖氨酸盐酸盐（面粉强化剂）
公司名称	石家庄迪诺化工有限公司
价格	20.00/公斤
规格参数	型号:FCCIVUSP 品牌:VINOVO 有效物质含量:99（%）
公司地址	石家庄桥西区仁和嘉园A座16层1601
联系电话	86 311 86015198 13933183031

产品详情

型号	FCCIV USP	品牌	VINOVO
有效物质含量	99（%）	产品规格	食品医药级
主要用途	食品保健	CAS	657-27-2

赖氨酸主要用作饲料添加剂、食品强化剂和制药。

- 用于食品工业，赖氨酸是蛋白质的重要组成部分之一，是人体不能自身合成但又十分需要的八种氨基酸之一，是一种优良的食品强化剂。因食物中缺乏赖氨酸，所以又称“第一必须氨基酸”。将赖氨酸添加到饮品、大米、面粉、罐头等食品中可以提高蛋白质的利用率，从而大大强化食品的营养，起到促进生长发育、增加食欲、减少疾病、增强体质的作用，用于罐头中有除臭保鲜的作用。

- 2. 用于医药工业赖氨酸可用于配制复合氨基酸输液，它比水解蛋白输液效果好，副作用少。赖氨酸可与各种维生素、葡萄糖制成营养补剂，口服后易被胃肠吸收。赖氨酸还可改善某些药物的性能，提高药效。

运输与贮存：轻装轻卸，防潮防晒，不能与有毒有害物品混运。储存于干燥、洁净、阴凉处、密封容器内。保质期两年。