

多聚赖氨酸 食品防腐剂 食品级

产品名称	多聚赖氨酸 食品防腐剂 食品级
公司名称	郑州拜纳佛生物工程股份有限公司
价格	1600.00/千克
规格参数	型号:多聚赖氨酸 品牌:拜纳佛
公司地址	郑州市中原区陇海西路338号
联系电话	0371-67182907 13838169675

产品详情

型号	多聚赖氨酸	主要营养成分	其他
品牌	拜纳佛	外观	淡黄色或乳白色粉末
含量	95 (%)	有效物质含量	95 (%)
产品规格	1kg、10kg、25kg	保质期	24个月
主要用途	防腐、抑菌、保鲜、营养性添加		

-聚赖氨酸

产品简介： -聚赖氨酸 (-poly-l-lysine,简称 -pl) 是一种由白色链球菌 (streptomyces albulus) 发酵生产的含有25 ~ 30个l-赖氨酸残基的同型单体聚合物，由人体必需氨基酸l-赖氨酸的 -氨基与另一个l-赖氨酸的 -羧基形成 -酰胺键连接而成。

-pl具有广谱抑菌性，对革兰氏阳性和阴性菌、酵母菌、霉菌等有抑制作用。作为保鲜剂， -pl具有安全性高、在水中的溶解性好、热稳定好、使用范围广和不影响食品风味等优点，在中性和微酸性环境条件均有抑菌性。由于对热稳定，故加入后可热处理

	项目	标准
	性状	淡黄色粉末
-polylysine	(以 -pl.hcl计)	95%
含量	(以 -pl计)	80%

干燥失重	20%
炽烧残渣	1%
重金属	20ppm
砷	4ppm

-pi抑制微生物生长的抑菌浓度

不同类型的微生物	菌种	mic / $\mu\text{g} \cdot \text{ml}^{-1}$	环
真菌(fungi)	aspergillus niger ifo4416黑曲霉	250	
	trichophyton mentagrophytesifo7522须癣毛癣菌	60	
酵母菌(yeast)	candida acutusifo1912假丝酵母	6	
	pichia anomalaifo0146 异常毕赤酵母	150	pichia
革兰氏阳性细菌 (g+)	geobacillus	5	
	stearothermophilusifo12550嗜热脂肪地芽胞杆菌		
革兰氏阴性细菌 (g-)	raoultella planticolaifo3317植生克雷伯菌	8	campy
	salmonella typhymurium鼠伤寒沙门氏菌	16	

安全性

-pi在日本作为东方式食品的保鲜剂已有很长一段时间,如可作为鱼片、寿司、米饭(快餐盒)、面汤和其它汤类、面条、煮熟蔬菜等的保鲜剂。每日摄取食物的 -pi含量在6500 $\mu\text{g/g}$,属于极安全的水平;在2000 $\mu\text{g/g}$,无明显的组织病理变化。研究人员用雄性或雌性老鼠进行急性毒性试验,用 -pi连续喂养14 d,喂养量为每日5g/kg (-pi质量/老鼠体重),则观察不到反应,显示 -pi对生长没有任何影响,急性毒性试验后进一步观察很长一段时间,发现所有老鼠的体重均没有受到影响,主要器官的病理检查也没有异常。用代谢活力缺陷的鼠伤寒沙门氏菌等细菌进行回复试验也表明 -pi没有致突变性。

2003年7 fda已正式批准 -pi作为食品添加剂。

理化特征外观和物理性状:吸水性好的淡黄色粉末

融点: 172.8 °c

ph: 9可溶性:易溶于水摩尔质量: 4700 g/mol (聚合度= 30)

包装规格 : 0.5kg、 10kg、 20kg;可按客户要求提供包装。

贮存条件 : 密封、干燥、阴凉。

公司提供实验样品和技术支持