

郑州宏兴食品级氨基酸系列L-半胱氨酸作用

产品名称	郑州宏兴食品级氨基酸系列L-半胱氨酸作用
公司名称	郑州宏兴食品添加剂有限公司
价格	196.00/公斤
规格参数	作用:营养增补剂 规格:25公斤/桶 型号:食品级
公司地址	金水区天伦路9号院
联系电话	0371-55887867 13849051607

产品详情

L-半胱氨酸 196元/公斤 25公斤/桶 含量：99%

属于: 氨基酸系列 作用:营养增补剂

L-半胱氨酸是一种天然产生的氨基酸,在食品加工中具有许多用途,它主要用于焙烤制品,作为面团改良剂的必需成分。半胱氨酸是一种还原剂,它可以促进面筋的形成,减少混合所需的时间和所需药用的能量,半胱氨酸通过改变蛋白质分子之间和蛋白质分子内部的二硫键,减弱了蛋白质的结构,这样蛋白质就伸展开来。

L-半胱氨酸主要用于医药、化妆品、生化研究等方面。用于面包料中,以促进谷胱形成及促进发酵、出模、防止老化等。用于天然果汁中,以防止维生素C氧化和防止果汁变成褐色。该品有解DU作用,可用于丙烯腈中DU、芳香族酸中DU。该品还有预防放射线损伤人体的作用,也是治疗支气管炎的YAO物,尤其是作为化痰YAO(大多以乙酰L-半胱氨酸甲酯SUANYAN的形式使用。化妆品方面主要用于美容水、烫发液、防日晒的护肤膏霜等。

1. 在化妆品方面:用于生产烫发精、防晒霜、香水、养发精等,以半胱氨酸取代巯基乙酸的烫发精、冷烫精,具有烫发容易,发型易保持,柔而不乱等优点,还可以配制防晒霜和生发香水;
2. 在食品方面:面包发酵促进剂、保鲜剂。半胱氨酸作为发酵助剂、奶粉及果汁用抗氧化剂和稳定剂,以及宠物食物的营养添加剂等;
3. 加速谷蛋白的形成、防止老化;用于天然果汁可防止VC的氧化和褐变;

【产品性状】

食品级L-半胱氨酸为白色结晶性粉末，溶于水，微有臭，难溶于乙醇，不溶于等有机溶剂。熔点240℃，单斜晶系。半胱氨酸为含硫氨基酸之一，属[非必需氨基酸](#)，在生物体内，由蛋氨酸的硫原子与丝氨酸羟基氧原子相置换，经由胱硫醚而合成，从半胱氨酸出发可生成谷胱甘肽。半胱氨酸对酸稳定，而在中性及碱性溶液中易氧化生成胱氨酸。

【产品贮存】L-半胱氨酸贮存于干燥、洁净的阴凉处。保质期两年。