

# 宏兴食品级N-乙酰L半胱氨酸添加量

|      |                                 |
|------|---------------------------------|
| 产品名称 | 宏兴食品级N-乙酰L半胱氨酸添加量               |
| 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<br>规格:25公斤/桶<br>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

N-乙酰-L-半胱氨酸(N-乙酰半胱氨酸) 198元/公斤 25公斤/桶 CAS:72-19-5  
属于：氨基酸系列 作用：营养增补剂

【N-乙酰半胱氨酸应用范围】：食品添加剂，营养补充剂，健康营养品，医药保健品等。

### 【产品应用领域】

- (1) 面包、蛋糕、面条类、通心面、提高原材料利用率，改善口感和风味。用量0.05%。
- (2) 水产糜状制品、罐头食品、紫菜干等，强化组织，保持新鲜味，增强味感
- (3) 调味酱、番茄沙司、蛋黄酱、果酱、稀奶油、酱油，增稠剂及稳定剂。
- (4) 果汁、酒类等，分散剂。
- (5) 冰淇淋、卡拉蜜尔糖，改善味感及稳定性。
- (6) 冷冻食品、水产加工品，表面胶冻剂（保鲜）。

型号：食品级 性状：白色结晶性粉末，有类似蒜的臭气，味酸，有引湿性。在水或乙醇中易溶。不溶于。在水溶液中呈酸性(10g/L H<sub>2</sub>O中pH2-2.75)，mp101-107 。

熔点101--107 。。

中文名称:N-乙酰-L-半胱氨酸 中文别名:乙酰半胱氨酸; N-乙酰半胱氨酸

CAS:616-91-1 EINECS:210-498-3 分子式:C<sub>5</sub>H<sub>8</sub>NO<sub>3</sub>S 分子量:162.1875

【产品介绍】N-乙酰-L-半胱氨酸是一种生物体内常见的氨基酸，可由体内的蛋氨酸（甲硫氨酸，人体必需氨基酸）转化而来，可与胱氨酸互相转化。本品

为半胱氨酸的N-乙酰化

衍生物，分子中含有巯基，能使黏蛋白肽键的二硫键(-S-S-)断裂，从而使黏蛋白链变成小分子肽链，降低粘蛋白的黏滞性，因此本品为黏痰、脓性痰、呼吸道黏液的溶解药。

【产品贮存】N-乙酰-L-半胱氨酸贮存于干燥、洁净的阴凉处。保质期两年。

【包装】：1kg/铝箔袋，25kg/纸板桶(内用双层塑料袋，外套纸板桶)