

食品级营养增补剂L-半胱氨酸盐酸盐一水物

产品名称	食品级营养增补剂L-半胱氨酸盐酸盐一水物
公司名称	郑州豫兴食品添加剂有限公司
价格	85.00/公斤
规格参数	作用:营养增补剂、抗氧化剂、护色剂、面包改良剂 规格:25公斤/桶 型号:食品级
公司地址	河南省郑州市金水区天伦路9号院3号楼2单元6层45号
联系电话	18203997137

产品详情

L-半胱氨酸盐酸盐一水物 85元/公斤 25公斤/桶 CAS:7048-04-6

属于：氨基酸系列 作用：营养增补剂、抗氧化剂、护色剂、面包改良剂；

型号：食品级

包装：25公斤纸板桶（内衬聚乙烯袋）

性状：白色结晶或结晶性粉末

用途：营养增补剂、抗氧化剂、护色剂、面包改良剂；

【产品名称】L-半胱氨酸盐酸盐一水物

【产品别名】一水半胱氨酸; L-巯基丙氨酸盐酸盐一水合物; L-半胱氨酸盐酸盐一水[1]

【产品分子式】C₃H₁₀CINO₃S

【产品分子量】175.6344

【产品贮存】L-半胱氨酸盐酸盐一水物贮存于干燥、洁净的阴凉处。保质期两年。

【合成方法】

L-半胱氨酸盐酸盐一水物用盐酸加热水解头发6~8h，减压蒸出盐酸，用活性炭脱色、过滤，滤液用氨水中和后得L-胱氨酸粗结晶，然后用氨水重结晶得L-胱氨酸。再以L-胱氨酸为原料，经还原可得L-半胱氨酸

其方法有二。锡粒还原法。将L-胱氨酸溶解于稀盐酸，加入锡粒并升温回流还原反应2h，滤去还原液中剩余的锡粒，并用水稀释，然后通入硫化氢使其饱和；过滤，滤渣用少量水洗；合并洗液和滤液，经减压解液通硫化氢数小时使之饱和；过滤，滤液加活性炭脱色，脱色液经减压浓缩、冷却结晶、分离、干燥得

L-半胱氨酸盐酸盐，每吨产品消耗胱氨酸0.7t，盐酸1t。

郑州豫兴食品添加剂有限公司欢迎新老客户咨询下单洽谈！

【产品用途】

L-半胱氨酸盐酸盐一水物面包改良剂；营养增补剂、抗氧化剂、护色剂。对丙烯晴和芳香族中毒有解毒作用，有预防放射线损伤的作用，有治疗气管炎和化痰作用，有吸收酒精，将其在体内的乙醛的解毒作用。