

张家港中宝生物供应L-色氨酸

产品名称	张家港中宝生物供应L-色氨酸
公司名称	张家港中宝生物技术有限公司
价格	100.00/kg
规格参数	含量:99% 标准:AJI92 性状:白色至黄-白色晶体或结晶性粉末
公司地址	张家港市杨舍镇塘市新泾中路3号（注册地址）
联系电话	18936122065

产品详情

产品性状：L-色氨酸为白色至黄-白色晶体或结晶性粉末。无臭或微臭，稍有苦味。长时间光照则着色。L-色氨酸与水共热产生少量吡啶。如在氢氧化钠、硫酸铜存在下加热，则产生多量吡啶。L-色氨酸与酸在暗处加热，较稳定。与其他氨基酸、糖类、醛类共存时极易分解。如无烃类共存，与5mol/L氢氧化钠共热至125 仍稳定。L-色氨酸用酸分解蛋白质时，色氨酸完全分解，生成腐黑物。略溶于水。

生产方法：L-色氨酸的生产最早主要依靠化学合成法和蛋白质水解法。现在微生物法处于主导地位。此法大体上可以分为直接发酵法、微生物转化法和酶法。近年来，还出现了将直接发酵法与化学合成法相结合、直接发酵法与转化法相结合生产L-色氨酸的研究。

产品用途：L-

色氨酸是杂环氨基酸，是一种重要的人体和动物体必须氨基酸，广泛应用于饲料、医药和食品领域。

1、食品添加剂：L-色氨酸是人体必需的限制性氨基酸之一，在体内合成极微，需从外界摄取。在生物体内，从L-色氨酸出发可合成5-羟基色胺、吡啶乙酸、烟酸、色素、生物碱和辅酶等生物活性物质。现在国内外不少地区都把它作为食品添加剂，以强化机体对蛋白质的利用率，对于强化食品提高植物蛋白的利用率具有重要作用。另外，L-色氨酸还有防霉、消毒以及阻止氧化的作用，可以作为鱼类保鲜剂。

2、医学应用：L-色氨酸能透过血脑屏障，在体内羟化酶作用下转为5-羟色氨酸，再经脱羧酶转化为5-羟色胺，其主要最终产物为5-羟吡啶乙酸和犬尿酸，从尿液排泄。近年来发现，L-色氨酸不只是为了静脉营养输液，对于抑郁症、失眠症、高血压及止痛等亦有良效，在欧美一些国家已广泛应用于临床。

3、饲料添加剂：L-色氨酸是继蛋氨酸和赖氨酸之后的第三大饲料添加氨基酸。从营养学角度看，L-色氨酸是很重要的一种必需的氨基酸，在普遍添加了蛋氨酸和赖氨酸的日粮中，L-色氨酸的添加更显重要。通过添加L-色氨酸，能够调节日粮中氨基酸的平衡，促进畜禽的生长。另外，L-色氨酸的代谢产物5-羟色氨酸在动物体内有抗高密度、断奶等应激作用，有促进球蛋白的产生、增强畜体抗病力的作用。由于L-色氨酸生产成本在逐渐降低，在日本与欧美已开始应用于猪饲料中。

包装规格：25KG全纸桶，可以根据客户要求包装。

储存条件：L-色氨酸应在避光、干燥阴凉处封闭贮存，严禁与有毒、有害物品混放、混运。L-色氨酸为非危险品，可按一般化学品运输，运输时轻搬轻放，避免日晒、雨淋。