

甘氨酸/食品级营养强化原料/价格 河南郑州供应

产品名称	甘氨酸/食品级营养强化原料/价格 河南郑州供应
公司名称	郑州福润德生物工程有限公司
价格	19.00/千克
规格参数	型号:食品级 主要营养成分:甘氨酸 品牌:华阳
公司地址	郑州市健康路168号
联系电话	86-037163969576 13700885223

产品详情

型号	食品级	主要营养成分	甘氨酸
品牌	华阳	外观	白色
含量	98 (%)	有效物质含量	98 (%)
产品规格	25kg	保质期	3年

甘氨酸/食品级营养强化原料/价格河南郑州供应—销售区域：湖北四川江苏上海山东河北浙江甘氨酸是由河南郑州福润德供应的，需要甘氨酸可联系河南郑州梁惠（15515855728）我公司供应甘氨酸系白色结晶或结晶性粉末。有特殊甜味。甘氨酸/食品级营养强化原料/价格密度1.1607.熔点232-236（分解）甘氨酸/食品级营养强化原料/价格

甘氨酸的主要作营养增补剂和食品添加剂：

利用其甜味作调味剂、甜味剂，与谷氨酸钠，d丙氨酸、枸橼酸等配合使用于含醇饮料，供合成酒精和清凉饮料作酸味矫正剂、缓冲剂；腌制蔬菜和甜酱的添加剂；酱油、醋、果汁的添加剂，作用是改善食品风味、味道，保持原色，提供甜味源；可用作奶油和干酪的添加剂，以延长其保质期。

用途：调味与丙氨酸合用于含醇饮料，添加量：葡萄酒0.4%，威士忌酒2%，香槟酒1.0%。其他如粉末汤料约添加2%；酒糟腌的食品1%。由于其能一定程度呈虾、墨鱼味，可用于调味酱；对枯草杆菌及大肠杆菌的繁殖有一定的抑制作用。故可用于鱼糜制品、花生酱等的防腐剂，添加量1%-2%。缓冲作用因甘氨酸为具有氨基和羧基的两性离子，故有很强的缓冲性。对食盐和醋等的味感能起缓冲作用。添加量为盐腌品0.3%--0.7%，酸渍品0.05%-0.5%。

抗氧化作用添加于奶油、干酪、人造奶油可延长保存期3---4倍。为使焙烤食品中猪油稳定，可添加葡萄糖2.5%和甘氨酸0.5%。速煮面用的小麦粉中添加0.1%--0.5%，同事可起调味作用。医药上用作酸剂（胃酸过多症）、肌肉营养失调治疗剂、解毒剂等。亦为苏氨酸等氨基酸的合成厂家/价格。

其他：

1.到货日期：物流、汽车运输、ems邮政快递，申通快递等，款到河南郑州3天内发货；

2.质优价廉，欢迎订购，一次性订购100kg以上量大从优。

3其他服务：如您对产品服务及技术指标有特殊要求，请及时通知我方；

服务宗旨：竭诚提供优质甘氨酸，售后服务客户满意度100%。

除甘氨酸外，我公司还供应氨基酸有：

复合氨基酸粉、牛磺酸、甘氨酸、dl—丙氨酸、dl—蛋氨酸、l—蛋氨酸、l—半胱氨酸、l—缬氨酸碱、l—半胱氨酸盐酸盐无水物、l—半胱氨酸盐酸盐一水物、l—谷氨酸、l—亮氨酸、l—异亮氨酸、l—天门冬氨酸、l—精氨酸碱、l—赖氨酸盐酸盐、l—苯丙氨酸、l—苏氨酸、l—脯氨酸。

甘氨酸是由河南郑州福润德供应的，需要甘氨酸可联系河南郑州梁惠（15515855728）