



本PDF文件由

免费提供, 全部信息请点击[9012-00-4](#), 若要查询其它化学品请登录[CAS号查询网](#)如果您觉得本站对您的学习工作有帮助, 请与您的朋友一起分享:) [爱化学www.ichemistry.cn](#)

CAS Number:9012-00-4 基本信息

中文名:	鱼精蛋白
英文名:	PROTAMINE
别名:	protamines; PROTAMINE; protamine free base grade iv; protamine from salmon; HSDB 3251
CAS登录号:	9012-00-4
EINECS登录号:	232-726-0

物理化学性质

性质描述:	白色至淡黄色粉末, 有特殊味道。耐热, 在210℃下90min仍具抑菌作用, 故宜于配合加热, 以达到保存性。在碱性介质中最小抑菌浓度为70~400mg/ml。在中性和碱性条件下, 对耐热芽孢菌、乳酸菌、金黄色葡萄球菌、霉菌和革兰氏阴性菌均有抑菌作用, Ph值7~9时最强, 对热稳定(120℃, 30min)。与甘氨酸、醋酸、盐、酿造醋等合用, 再配合碱性盐类, 可使抑菌作用增强。对鱼糜类制品有增强弹性的效果。与调味料合用有增强鲜味作用。但能与蛋白、盐、酸性多糖等相结合而呈不溶性, 效力降低。可溶于水, 微溶于含水乙醇, 不溶于乙醇。
-------	--

CAS#9012-00-4化学试剂供应商(点击生产商链接可查看价格)



百灵威科技有限公司 专业从事9012-00-4及其他化工产品的生产销售 400-666-7788

供应商信息已更新且供应商的链接失效, 请登录爱化学 [CAS No. 9012-00-4](#) 查看若您是此化学品供应商, 请按照[化工产品收录](#)说明进行免费添加

其他信息

产品应用:	防腐剂。在日本用于米饭、中华面、炒面、馒头、面包、饺子等淀粉类食品中, 亦用于鱼糜类制品及调味料。与醋酸钠、甘氨酸、乙醇等复配后用于蛋糕、糊状食品等。
生产方法及其他:	将鲑鱼(大马哈鱼; Omcorhynchus keta)、淡红鲑(Omcorhynchus gorbuscha)、红鲑(Omcorhynchus nerka)、鲱、鳟、鲮、鳇等鱼类成熟雄鱼鱼白中所含核酸和碱性蛋白质, 在酸性条件下分解后中和而得。

相关化学品信息

[9050-74-2](#) [90268-39-6](#) [9035-69-2](#) [90091-00-2](#) [90802-21-4](#) [90632-40-9](#) [9045-78-7](#) [906271-10-1](#) [90640-86-1](#)
[908109-48-8](#) [90473-70-4](#) [2,5-双\(1-萘基\)-1,3,4-二唑](#) [900158-99-8](#) [荧光素酶](#) [90086-88-7](#) [900804-08-2](#) [905712-38-1](#)
[90307-47-4](#) [90967-43-4](#) [90563-84-1](#) [普鲁蓝酶](#) [90128-15-7](#) [蛋白银](#) [9027-40-1](#) [90028-60-7](#) [902014-24-8](#)
[丁腈橡胶\(170型\)](#) [PPG-10-丁醇聚醚-9](#) [\(S\)-4-苄基-2-噁唑烷酮](#) [卡拉胶](#)

生成时间2021/3/26 19:49:31