



本PDF文件由

免费提供，全部信息请点击[92113-31-0](#)，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:92113-31-0 基本信息

中文名:	水解胶原; 水解动物蛋白
英文名:	Collagen hydrolyzates
别名:	Hydrolyzed animal protein; Hydrolyzed collagen
分子式:	CO(NH ₂) ₂ , Fe ⁺⁺⁺
CAS登录号:	92113-31-0
EINECS登录号:	295-635-5

物理化学性质

性质描述:	<p><u>水解动物蛋白(92113-31-0)的性状:</u></p> <p>1. 本品为淡黄色液体、糊状体、粉状体或颗粒。</p> <p>2. 富含各种<u>氨基酸</u>和小于5个氨基酸所组成的低肽键；具有特殊鲜味物质和香味。糊状体水解动物蛋白的一般成分为：总氮量8%~9%，脂肪小于1%，水分28%~32%，食盐14%~16%，平均分子量1000~5000。不同原料所制成的产品，其氨基酸组成各不相同(%)：</p> <p>3. 因此其鲜味性质和程度不尽相同，视所用原料和加工方法而各异。</p>
-------	--

CAS#92113-31-0化学试剂供应商(点击生产商链接可查看价格)

[供应商信息已更新，请登录爱化学 CAS No. 92113-31-0 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:	<p><u>水解动物蛋白(92113-31-0)的用途:</u></p> <p>本品为天然氨基酸型调味料。广泛用于各种加工食品和烹调。如与化学调味剂并用，则往往可形成各种独特风味。也用作氨基酸营养补充剂及口服液。也用作食品、饮料、保健品中营养强化剂</p>
生产方法及其他:	<p><u>水解动物蛋白(92113-31-0)的概述:</u></p> <p>水解动物蛋白粉是动物性蛋白质在酸水解后的产物。其构成成分主要是盐分(加工助剂<u>盐酸</u>和液碱中和的产物)、氨基酸。国际上又将动物蛋白及其产品称为“HAP”，一般来说，水解动物蛋白HAP较水解植物蛋白HVP的氨基酸含量要高。如：明胶(猪皮加工而成)经酸水解制成的水解动物蛋白的氨基酸含量在37%以上，一般的水解植物蛋白由豆粕(大豆榨油后)经酸水解制成的水解植物蛋白的氨基酸含量约为22%左右。</p> <p><u>制备方法:</u></p> <p>1. 分酸法和酶法两种，一般以酸法为主。</p> <p>2. 在明胶、干酪素、鱼粉、血等各种动物性蛋白原料中加入盐酸或<u>硫酸</u>或加蛋白酶进行水解，然后用<u>氢氧化钠</u>或石灰乳中和，经过滤、脱色、脱臭，再行过滤，所得分解液，经浓缩而成浆状成品，或将分解液进行喷雾干燥制成粉状成品。</p>

相关化学品信息

N-(5-氯-2,4-二甲氧基苯基)-3-羟基-2-萘甲酰胺 6-甲基香豆素 丁二酸二异丁酯 十二烷胺盐酸盐 929626-27-7 2-溴苯磺酰胺 乙基丙烯醚 2-(氯甲基)丙烯酸甲酯 3-溴-6-氯-2-吡啶甲酸 罗替戈汀 蚊酸-d2 偶氮叔丁烷 对三联苯 92642-58-5 926-42-1 聚乙烯醚 烟花用硝酸钾 辛酸镁 469