Creative Enzymes®

ε-Poly-L-Lysin·HCl

Cat. No. EXTZ-792

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	ε-Poly-L-Lysin·HCl besteht aus L-Lysin-Einheiten, die über Amidbindungen verknüpft sind, welche zwischen den Carboxyl- und ε-Aminogruppen gebildet werden. Es handelt sich um ein blassgelbes Pulver mit stark hygroskopischen Eigenschaften und leicht bitterem Geschmack. Es wird durch Fermentation mit Streptomyces hergestellt und weist eine breitbandige antibakterielle Aktivität auf. Als natürliches Konservierungsmittel wird ε-Poly-L-Lysin·HCl in Lebensmittelzusatzstoffen широко eingesetzt.
Anwendungen	Es wird Lebensmitteln als Konservierungsstoff zugesetzt und in Instantreis, vorgekochten Nudeln, gegartem Gemüse, Meeresfrüchten, Saucen, Sojasauce, Fischfilets sowie weiteren Erzeugnissen verwendet.

Produktinformation

Aussehen	Weißes bis cremefarbenes Pulver
CAS-Nummer	28211-04-03
Molekülformel	[C6H12N2O·HCl]n·H2O, n=25–35
Molekulargewicht	4130-5776
Reinheit	≥95 %