Creative Enzymes®

ε-ポリ-L-リシン塩酸塩

Cat. No. EXTZ-792

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	ε-ポリ-L-リジン塩酸塩（ε-poly-L-lysine・HCl）は、カルボキシル基とε-アミノ基との間で形成されるアミド結合によりL-リジン単位が連結した構造からなる。淡黄色の粉末で、強い吸湿性を有し、わずかに苦味を呈する。Streptomyces属菌の発酵により製造され、広範な抗菌活性を示す。天然由来の保存料として、ε-ポリ-L-リジン塩酸塩は食品添加物として広く使用されている。
用途	本品は保存料として食品に添加され、インスタント米、調理□み麺類、加熱調理野菜、魚介類、ソース類、しょうゆ、魚フィレ等の製品に使用されています。

製品情報

外□	白色～クリーム色の粉末
CAS登□番号	28211-04-03
分子式	［C6H12N2O・HCl］n・H2O（n＝25～35）
分子量	4130-5776
純度	95％以上