



本PDF文件由 爱化学 ichemistry.cn 免费提供, 全部信息请点击[1414-45-5](#), 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](#)

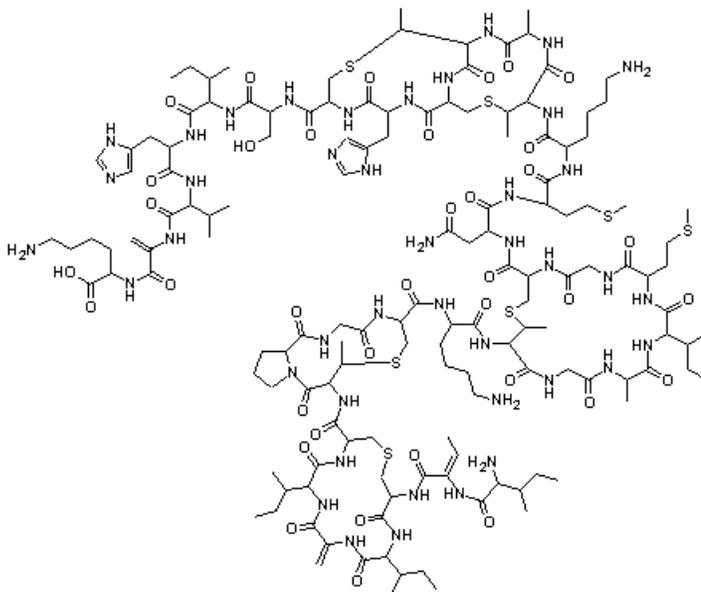
CAS Number:1414-45-5 基本信息

中文名: 乳酸链球菌素

英文名: Nisin

别名: L-Isoleucyl-(Z)-2,3-didehydro-2-aminobutanoyl-D-cysteiny-L-isoleucyl-2,3-didehydroalanyl-L-leucyl-L-cysteinyL-threo-3-mercapto-D-2-aminobutanoyl-L-prolylglycyl-L-cysteinyL-L-lysyl-threo-3-mercapto-D-

分子结构:



分子式:  $C_{143}H_{230}N_{42}O_{37}S_7$

分子量: 3354.08

CAS登录号: 1414-45-5

EINECS登录号: 215-807-5

安全信息

安全说明:  
S22: 不要吸入粉尘。  
S24/25: 防止皮肤和眼睛接触。

危险类别码:  
R22: 吞咽有害。  
R36/37/38: 对眼睛、呼吸道和皮肤有刺激作用。

CAS#1414-45-5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1414-45-5及其他化工产品的生产销售 400-666-7788  
将来试剂—打造最具性价比试剂品牌 乳酸链球菌素专业生产商、供应商, 技术力量雄厚 021-61552785  
孝感深远化工有限公司(医药中间体生产商) 长期供应C143H230N42O37S7等化学试剂, 欢迎垂询报价 0712-2580635  
15527768836  
将来试剂—打造最具性价比试剂品牌 生产销售Nisin等化学产品, 欢迎订购 021-61552785

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. 1414-45-5](#) 查看

若您在此化学品供应商, 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><b>乳酸链球菌素(1414-45-5)的用途:</b></p> <p>本品是一种窄谱抗菌剂, 防腐剂, 抑霉剂。对酵母菌、革兰氏阴性菌和霉菌均无效, 只能杀死和抑制革兰氏阳性细菌。我国规定可用于肉制品和乳制品, 最大使用量为0.5g/kg; 在植物蛋白饮料和罐装中最大使用量0.2g/kg。</p>
生产方法及其他:	<p><b>乳酸链球菌素(1414-45-5)的制备方法:</b></p> <p>以酵母粉为原料, 由乳酸链球菌在一定的条件下发酵, 发酵液经蒸汽喷射杀菌、酸化、浓缩、过滤、精制而得。</p> <p><b>质量指标(FCC—1994):</b></p> <p>色泽灰白; 含量9001. U./mg; 砷<math>\leq</math>0.0001%; 大肠杆菌和沙门氏菌<math>\leq</math>10个/g; <a href="#">氯化钠</a><math>\geq</math>50%; <a href="#">重金属</a><math>\leq</math>0.001%; <a href="#">铅</a><math>\leq</math>0.0002%; 干燥失重<math>\leq</math>3.0%。</p> <p><b>安全性:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. GRAS(FDA, § 2006; GRN No 65, 2000)。</li> <li>2. ADI 33000IU/kg(FAO/WHO, 1994)。</li> <li>3. LD<sub>50</sub> 7g/kg。</li> </ol> <p><b>包装和贮藏:</b></p> <p>包装于密封容器中, 贮藏温度不得超过22℃。</p> <p><b>限量:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. GB 2760—2007: 乳及乳制品(特殊营养用食品除外), 5.0g/kg; 预制肉制品、熟肉制品, 0.5g/kg; 醋, 0.15g/kg; 酱油、酱、酱制品、复合调味料、食用菌和藻类罐头、八宝粥罐头, 0.2g/kg。</li> <li>2. FAO/WHO(1984): 干酪、干酪制剂12.5mg/kg。</li> <li>3. FDA g 184.1(b)(1): 干酪及含有<a href="#">水果</a>、<a href="#">蔬菜</a>、<a href="#">肉类</a>的巴氏灭菌干酪涂抹食品(§ 133.175~180, 2006)。</li> <li>4. EEC准用于干酪、罐头食品、包装奶油184.1538, (1990)。</li> </ol>
相关化学品信息	
<a href="#">148034-50-8</a> <a href="#">141240-50-8</a> <a href="#">142489-47-2</a> <a href="#">148190-29-8</a> <a href="#">14641-64-6</a> <a href="#">三(4,4,4-三氟-1-(2-噁吩)-1,3-丁二酮)铜</a> <a href="#">14050-01-2</a> <a href="#">141902-99-0</a> <a href="#">14168-01-5</a> <a href="#">14477-72-6</a> <a href="#">1483-12-1</a> <a href="#">甲基-<math>\alpha</math>-D-吡喃鼠李糖苷</a> <a href="#">143343-85-5</a> <a href="#">四乙二醇二甲醚</a> <a href="#">141400-57-9</a> 464	

生成时间2016-9-22 13:48:19