

L-グルタミン

L-Glutamine

L-グルタミン

タンパク質構成アミノ酸。非必須アミノ酸ではあるが、ストレス時に消耗しやすいことから、条件付必須アミノ酸とも言われる。結晶は安定だが、水溶液中では不安定である。

食品では肉類(牛肉、鶏肉)、牛乳、チーズ、卵黄などに多く含まれる。ヒトの体内で最も多く含まれるアミノ酸であり、中でも特に筋肉におけるアミノ酸組成の約60%以上を占め、筋肉のたんぱく質合成の促進の主要なエネルギー源となる。

グルタミン酸とアンモニアから生合成される。逆にグルタミンが分解するとグルタミン酸とアンモニアを生じる。

胃の粘膜を丈夫にし、胃炎や胃潰瘍の治療薬としても用いられている。

L-グルタミンの効果・効能

- 成長ホルモンの分泌を促進
- 口腔粘膜の修復を促進
- 免疫機能を向上、改善
- 脳内のアンモニア代謝産物の中和、記憶・集中力の向上
- アルコール依存症の改善

製品規格

外観	白色結晶粉末
純度	98.5%~101.5%
比旋光度	+6.3° ~ +7.3°
乾燥減量	0.3%以下
重金属	5ppm以下
ヒ素	1ppm以下
PH	4.5~6.0
強熱残分	0.1%以下
粒度	120メッシュ96%パス
一般生菌数	300cfu/g 以下
カビ&酵母	100cfu/g 以下
大腸菌群	陰性
サルモネラ菌	陰性
荷姿	10kg/Drum
賞味期限	製造日より3年



KANESIA
Trading Company.

カネジア商事株式会社

〒101-0053

東京都千代田区神田美士代町7-5小川ビル1階

TEL:03-5577-6266 FAX:03-5577-6267

<http://www.kanesiacorp.co.jp>