

L-HISTIDINA

Ácido (S)-2-Amino-3-(1*H*-imidazol-4-yl)-propanóico
Ácido (S)-2-Amino-1*H*-imidazol-4-propiónico

Fórmula: C₆H₉N₃O₂: 155.15

Descrição

- Cristal branco ou pó cristalino, sem odor, leve sabor amargo.
- Prontamente solúvel em ácido fórmico, solúvel em água, solúvel em ácido clorídrico diluído e praticamente insolúvel em etanol e éter dietílico.

Fabricação

A L-Histidina é produzida por fermentação a partir de fontes de carboidrato.

Metabolismo

Aminoácido essencial, glicogênico.

A síntese da Histidina no organismo humano é relativamente lenta. Ela tem sido classificada como um aminoácido não essencial, mas recentemente, muitos cientistas a têm considerado com um aminoácido essencial. Particularmente em crianças, é um aminoácido essencial e sua deficiência desacelera o crescimento e causa eczema cutâneo. Sua desaminação com a histidase acarreta na formação do ácido urocânico. Este é convertido em ácido 4-imidazolona-5-propiónico sob a ação catalítica da urocanase, com a subsequente formação de ácido glutâmico através do ácido N-formimino-glutâmico. A Histidinemia é devida à deficiência de histidase e a acidemia urocânica pela deficiência de urocanase. Além do mais, a Histidina é descarboxilada para formar a histamina pela ação do aminoácido aromático descarboxilase.

AJINOMOTO DO BRASIL IND. E COM. DE ALIMENTOS LTDA.

Uso

A L-Histidina é principalmente usada como componente para nutrição enteral e parenteral.

Na indústria alimentícia é usada como um componente de suplementos nutricionais, condimentos e como flavorizante.

AJINOMOTO DO BRASIL IND. E COM. DE ALIMENTOS LTDA.

Rua Vergueiro 1737 – Vila Mariana – CEP 04101-00
São Paulo – SP – Brasil

Fone: 55 11 5080-8778
Fax: 55 11 5908-8799