**L- VALINA**

|  |  |
| --- | --- |
| **NOMBRE DEL PRODUCTO**  | L- Valina  |
| **CAS #**  | 72-18-4  |
| **FÓRMULA MOLECULAR**  | C5H11NO2  |
| **NOMBRE IUPAC**  | 2-amino-3-ácido Hidroxibutanóico  |
| **FECHA DE REVISIÓN**  | 02 09 2022  |

# DESCRIPCIÓN

Es un aminoácido esencial. La L-Valina es un aminoácido esencial que junto con la Leucina y la Isoleucina forman el grupo de los aminoácidos ramificados (BCAAs). La L-Valina es uno de los veinte aminoácidos que utilizan las células para sintetizar proteínas.

Entre sus principales funciones se encuentran: Fundamental en la formación y la cicatrización de tejidos, necesaria para el metabolismo muscular y el mantenimiento del equilibrio de nitrógeno en el organismo. Así mismo interviene en la síntesis de algunos opiáceos endógenos, protege el sistema nervioso, ayuda al mantenimiento de la salud mental, favorece el sueño y además ayuda a mantener equilibrados los niveles de azúcar en sangre.

1. **APLICACIONES**

Suplementos alimenticios, industria farmacéutica, alimenticia, alimentación para animales.

# PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS

|  |  |
| --- | --- |
| **Apariencia**  | Polvo cristalino o cristales blancos.  |
| **Peso molecular**  | 119.12 g/mol  |
| **pH**  | 5.5 ~ -7.0  |
| **Rotación especifica [**α**]**  | 26.6° ~ -28.8°  |
| **Pureza**  | 98.5 ~ 101.0%  |
| **Perdidas por secado**  | ≤ 0.30%  |
| **Residuos de ignición**  | ≤ 0.10%  |
| **Plomo (Pb)**  | ≤ 3 ppm  |
| **Mercurio (Hg)**  | ≤ 0.01 ppm  |
| **Hierro (Fe)**  | ≤ 30 ppm  |
| **Metales pesados**  | ≤ 15 ppm  |
| **Sulfato (SO4)**  | ≤ 0.03 ppm  |
| **Otros aminoácidos**  | Cumple  |
| **Salmonela**  | Ausente  |
| **E. Coli**  | Ausente  |
| **Hongos y levaduras**  | ≤ 100 CFU/g  |
| **Recuento total por placa** | ≤ 100 CFU/g  |

*Nota: El producto cumple con el estándar USP.*

## **ESTABILIDAD Y ALMACENAMIENTO**

Se recomienda guardar en envasases bien cerrados en un lugar fresco y seco, alejado de la luz directa del sol, el calor y la humedad. No almacenar a una temperatura superior a los 24 °C. Por recomendación se consideran 24 meses o más de vida útil cuando se almacena en las condiciones antes mencionadas.

**