

中山味精中谷氨酸钠测定,味精氯化物含量测试

产品名称	中山味精中谷氨酸钠测定,味精氯化物含量测试
公司名称	广州国检检测有限公司技术服务
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	广州市番禺区南村镇新基村新基大道东1号(2号厂房)1楼自编102房
联系电话	020-66624679 15918506719

产品详情

味精的主要成分为谷氨酸钠，在消化过程中能分解出谷氨酸，后者在脑组织中经酶催化，可转变成一种抑制性神经递质。当味精摄入过多时，这种抑制性神经递质就会使人体中各种神经功能处于抑制状态，从而出现一系列现象，同时人体血液中的谷氨酸含量就会升高，会妨碍钙和镁的吸收。

焦谷氨酸是一种环状氨基酸,是许多氨基酸和蛋白质生成过程中的中间产物。广泛存在于动植物界。在味精生产过程中。谷氨酸受热会脱水环化成焦谷氨酸,影响谷氨酸的提取收率。所以为了对焦谷氨酸进行控制，在味精生产过程中对其检测是非常必要的。

谷氨酸钠测定范围：

酱油谷氨酸钠，味精谷氨酸钠，药用谷氨酸钠，椰油谷氨酸钠，海鲜谷氨酸钠，鸡精谷氨酸钠，虾米谷氨酸钠，饲料谷氨酸钠等。

谷氨酸钠测定项目：

含量测定，透光率测定，比旋度测定，氯化物测定，干燥失重测定，硫酸盐测定，铁含量，净含量测定，毒理学测定等。

谷氨酸钠测定标准：

GB 5009.43-2016 食品安全国家标准 味精中麸氨酸钠(谷氨酸钠)的测定

GB/T 8967-2007 谷氨酸钠(味精)