

谷氨酸生产厂家

产品名称	谷氨酸生产厂家
公司名称	河北鸿韬生物工程有限公司
价格	20.00/1kg
规格参数	产品名称:谷氨酸 级别:食品级 规格:25kg/件
公司地址	河北省邯郸市成安县道东堡乡道东堡村
联系电话	15694999565 15694999565

产品详情

谷氨酸厂家,谷氨酸生产厂家,谷氨酸,食品级谷氨酸厂家,食品级谷氨酸生产厂家

一、简介

产品名称：谷氨酸

CAS：56-86-0

标准：企标

级别：食品级

含量：99

外观：白色粉状

二、性状

白色结晶体或结晶粉末，无臭，有特殊滋味和酸味。加热至160时熔融并析出水分子，224225分解，水溶液呈酸性，难溶于水，是植物氮平衡中非常重要的一种氨基酸

三、用途

谷氨酸钠俗称味精，是重要的鲜味剂，对香味具有增强作用。谷氨酸钠广泛用于食品调味剂，既可单独使用，又能与其它氨基酸等并用。用于食品内，有增香作用。在食品中浓度为0.2%-0.5%，每人每天允许摄入量(ADI)为0—120微克/千克(以谷氨酸计)。在食品加工中一般用量为0.2—1.5克/公斤

甘氨酸具有甜味，和味精协同作用能显著提高食品的风味。谷氨酸作为风味增强剂可用于增强饮料和食品的味道，不仅能增强食品风味，对动物性食品有保鲜作用

在食品工业方面：用作代盐剂、营养增补剂、鲜味剂（主要用于肉类、汤类和家禽等）。如用于方便食品的肉汤和汤类，10g/kg。用于饮料、焙烤制品、肉、肉香肠、乳及乳制品、调味剂、谷类制品、用量400mg/kg。用作营养增补剂，限量12.4%(以食品中蛋白质的总量计)。可用作虾、蟹等水产罐头中产生磷酸铵镁结晶的防止剂，用量0.3%~1.6%。L - 谷氨酸单钠盐（MSG俗称“味精”）具有强烈的肉类鲜味，是除食糖和食盐之外世界消费量多的一种调味剂。特别是在PH值为6~7时，MSG全部解离，呈味广泛用于烹饪和食品加工。一般用量为0.2%~0.5%。人均日允许摄入量不超过6g/d。L-谷氨酸盐酸盐用于改善啤酒的苦味，也可用作代盐剂、营养增补剂、增香剂