

# 呈味核苷酸二钠生产厂家

产品名称	呈味核苷酸二钠生产厂家
公司名称	河北鸿韬生物工程有限公司
价格	78.00/1kg
规格参数	产品名称:呈味核苷酸二钠 级别:食品级 规格:25kg/1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

呈味核苷酸二钠厂家,呈味核苷酸二钠生产厂家,呈味核苷酸二钠,食品级呈味核苷酸二钠厂家,食品级呈味核苷酸二钠生产厂家

呈味核苷酸二钠 (Disodium 5'-Ribonucleotide, 简称I+G) 主要包括5'-肌苷酸二钠 (5'-Inosinate Monophosphate Disodium, or, Disodium 5'-inosinate, 简称IMP) 和5'-鸟苷酸二钠 (5'-Guanosine Monophosphate Disodium, or, Disodium 5'-guanylate, 简称GMP), 具有呈味作用, 与味精 (谷氨酸钠) 混合时产生协同效应, 可使鲜度提高数倍至数十倍; 同时, 5'-呈味核苷酸二钠可提升食品的品质, 对甜味和咸味有增效作用, 对酸、苦味及腥、焦味等有抑制或消除作用。一般添加I+G的食品, 其味觉明显改善, 甜、酸、苦、辣、鲜、香和咸味等更浓郁和协调, 更加接近天然食品的风味。

呈味核苷酸二钠化学式为无色至白色结晶, 或白色结晶性粉末, 含约7.5分子结晶水, 不吸湿, 40℃开始失去结晶水, 120℃以上成无水物。味鲜, 鲜味阈值为0.025g/100mL, 鲜味强度低于鸟苷酸钠, 但二者并用有显著的协同作用

在食品工业中, 鲜味剂广泛用于液体调料, 特鲜酱油, 粉末调料, 肉类加工, 鱼类加工, 饮食业等行业。

1, 家庭及饮食业应用调味品 菜肴及汤汁加入0.1-0.5%复合鲜味剂, 不但汤汁鲜, 并赋予浓厚的肉香味。用于烧肉, 烧鸡, 烧鸭, 烧羊肉, 卤制品, 红烧鱼等的各种自制佐料汁中, 加入0.5-1%的复合鲜味剂, 可使佐料呈现天然味感。

2, 肉类食品加工按一定比例的酵母味素, 水解动物蛋白, I+G, 味精, 用于肉类食品中, 如火腿, 香肠, 肉丸, 肉馅等, 可抑制肉类的不愉快气味, 具有矫味作用, 增进肉香熟成, 赋予肉制品浓郁香味。

3, 复合鲜味剂用于各式快餐食品方便面汤料中, 突出肉类香味和增强鲜味。

呈味核苷酸二钠是新一代的核苷酸类食品增鲜剂。可直接加入到食品中, 起增鲜作用。是方便面调味包、调味品如鸡精、鸡粉和增鲜酱油等的主要呈味成分之一; 与谷氨酸钠(味精)混合使用, 其用量约为味精的2%-5%, 有“强力味精”之称;

作为增鲜剂调味料, 可用于家庭、餐饮业食物烹调、方便食品及其汤料、酱油以及各种小吃、酱料等方面