

干贝素生产厂家

产品名称	干贝素生产厂家
公司名称	河北鸿韬生物工程有限公司
价格	12.00/1kg
规格参数	产品名称:干贝素 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

干贝素厂家,干贝素生产厂家,干贝素,食品级干贝素厂家,食品级干贝素生产厂家

干贝素品名：干贝素、琥珀酸二钠、丁二酸钠、丁二酸二钠

干贝素英文：sodium succinate

干贝素分子式：C₄H₄Na₂O₄ · nH₂O

白色结晶颗粒，无气味，在空气中不潮解；易溶于水，不溶于有机溶剂。水溶液有贝类鲜味，无酸味。可作食品调味剂、酸味剂、缓冲剂。还可用于合成医药及其他有机合成原料。

干贝素为鲜味剂之一种，具有干贝、水产类特有之鲜味口感，其溶解性良好，浸透性亦高，能缓和其他类调味料之刺激性，增加口味，除可单独使用为调味料外，与味精一定比率混合使用，更可发挥味道之相乘作用，此外其对热安定不易分解，故对须以高温处理之食品亦能发挥其效用，因此在鱼类罐头、鱼松、鱼丸、鱼类炼制品、速食汤、高汤、肉脯、肉松、香肠、肉干、酱菜、酱瓜、酱油及味噌等都能看到它的踪迹。

1、应用在酱菜制作当中

什锦酱菜：溶液180升，添加干贝素450g。

乔头（韭白）：溶液180升，添加干贝素220g。

酱山野菜（山葵）：山野菜液 10kg，添加干贝素30-40g。

腌制酱咸菜：原液10kg，添加干贝素50g。

2、酱油、辣酱油（溶于水后使用不会产生不均匀性）：180升中添加26-56g和谷氨酸钠并用，并用时用量是谷氨酸钠的10-15，这样会美味。

3、加工豆酱产品：3.75kg兑约1g左右，味道会更好。

4、制造合成醋：4的酸溶液180升，加入约350-400g的干贝素。

5、灌装水产物、煮鱼：添加10-20，能使味道更加美好，特别是贝类罐头。

6、其它应用：果汁粉、咖喱粉、面条、汤料等方面的使用也受到了好评。

7.火腿肠的加工以谷氨酸钠的用量为基准添加10干贝素更加美味可口。在鱼肉香肠中添加，更具有良好的调味效果。

8.鱼糕、鱼肉卷、鱼肉山芋丸子：干贝素的使用量在谷氨酸钠的8-13时，效果会很好。

增鲜剂，干贝素是广泛存在于海藻和海洋生物中的有机酸盐,化学名称为琥珀酸二钠，因具有显著的增鲜效果而被广泛应用于调味品、肉制品、水产品等食品中。

特鲜味精，市场上可看到许多味精品种，如强力味精、超鲜味精、味精王等，多属于特鲜味精之列。

干贝素主要用于调味酱油、酱料，海产品加工品，火腿，香肠，方便面汤包、鸡精、肉味香精增味剂等。在酱油、酱料中用量为味精的8%~10%；鱼糕、鱼肉卷中添加量为味精的10%~15%；调味料为20g/Kg。

