

DL-谷氨酸钠厂家

产品名称	DL-谷氨酸钠厂家
公司名称	江苏久佳生物科技有限公司
价格	15.00/1kg
规格参数	保质期:2年 产品规格:25kg/件 标准:国标或企标
公司地址	徐州市泉山区湖滨街道开元路湖西雅苑社区菁英阁商办楼1S-1230
联系电话	17602566817

产品详情

DL-谷氨酸钠厂家,DL-谷氨酸钠生产厂家,DL-谷氨酸钠,食品级DL-谷氨酸钠厂家

英文名称 : L-(+)Sodium glutamate

中文别名 : DL-谷氨酸钠

CAS NO : 142-47-2

分子式 : C₅H₈NO₄.Na

分子量 : 169.111gmol⁻¹

白色结晶

谷氨酸钠也叫 MSG、Ve-tsin 或, E621 , 被用来作为增味剂, 添加在许多食品中来增加其原有的味道。除了谷氨酸钠, 谷氨酸及其其它盐 (如谷氨酸钾) 也有同样的作用。谷氨酸盐还有食品一种特殊的味道叫“鲜”, 鲜已经被科学认定为除了甜、酸、咸和苦以外的第五种基本味道。由于谷氨酸盐是蛋白质的主要组分, 因此在所有含有蛋白质的食物如肉、家禽肉、海产品、蔬菜和奶制品中均天然含有谷氨酸盐。自然地谷氨酸盐就被传统地用来增加食品的鲜味。

谷氨酸钠是国内外应用广泛的鲜味剂, 与食盐共存时可增强其呈味作用, 与5'-肌苷酸钠或5'-鸟苷酸钠一起使用, 更有相乘的作用。我国规定可在各类食品按生产需要适量使用。

用作食品调味剂

谷氨酸盐在食物中的使用量通常为 0.1 到 0.8 之间。谷氨酸钠是一种谷氨酸盐，谷氨酸是组成蛋白质的 20 种氨基酸之一。从营养的角度讲，也叫做非必须氨基酸，因为它可以被人体自身合成。谷氨酸盐存在于自然界中许多食品中，在肉、鱼、蔬菜、谷物产品里以蛋白质结合态形式存在，在西红柿、奶、土豆、豆酱和奶酪里以自由态形式存在。