干贝素生产厂家

产品名称	干贝素生产厂家
公司名称	山东爱采生物科技有限公司
价格	18.00/公斤
规格参数	品牌:干贝素生产厂家 型号:食品级干贝素 产地:山东干贝素
公司地址	山东省菏泽市经济开发区和平路恒泰商厦203
联系电话	13573016375

产品详情

干贝素厂家 干贝素生产厂家 干贝素价格

一、简介

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

二、性状

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。

三、用途

酱油、醋、辣酱油、调味汤（料）、酱菜、香肠火腿、鱼糜制品等食品中。

1、应用在酱菜制作当中

1）什锦酱菜 溶液180升，添加干贝素450g

2)乔头（韭白） 溶液180升，添加干贝素220g

3)酱山野菜（山葵） 山野菜液 10kg，添加干贝素30~40g

4)应用在腌制酱咸菜当中，原液10kg，添加50g

2、酱油、辣酱油（溶于水中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%，这样会非常美味。

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%的醋酸溶液180升，加入约350~400g的干贝素,特别是和本公司的单福马酸一起使用，结果将会使强烈的刺激性香味得到中和，而且由于单福马酸的作用，可以去掉过剩的酸，而产生*的酸味。

5、灌装水产物、煮鱼及其他相对谷氨酸钠的使用量，添加10~20%，能使味道更加美好，特别是贝类罐头