

# 食品级谷氨酸钠价格

产品名称	食品级谷氨酸钠价格
公司名称	山东爱采生物科技有限公司
价格	11.00/公斤
规格参数	品牌:谷氨酸钠价格 型号:食品级谷氨酸钠 产地:山东谷氨酸钠
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

谷氨酸钠厂家 谷氨酸钠生产厂家 谷氨酸钠价格

### 一、简介

L-谷氨酸钠品名：L-谷氨酸钠、L-2-氨基戊二酸单钠盐、味精、麸氨酸钠、谷氨酸一钠、L-氨基戊二酸钠

L-谷氨酸钠英文：odium hydrogen glutamate

L-谷氨酸钠CAS号：有

L-谷氨酸钠分子式：C<sub>5</sub>H<sub>8</sub>NO<sub>4</sub>Na · H<sub>2</sub>O

### 二、性状

谷氨酸钠无色至白色棱柱状结晶或白色结晶性粉末。略有甜味或咸味。基本上无气味，味觉阈值0.014%。无吸湿性。对光和热稳定，10%水溶液在pH值6.9时通气条件下100 加热3h分解率约0.6%。加热至120 失去结晶水。熔点195 ，相对密度1.635，容重1.20。易溶于水(71.7g/100ml)，微溶于乙醇，不溶于5%水溶液pH值6.7 ~ 7.2。

### 三、用途

谷氨酸钠的主要作用是增加食品的鲜味，在中国菜里用的\*多，也可用于汤和调味汁。

与其他调和香味结合前，纯净的谷氨酸钠本身不含令人愉快的味道。作为调味品且在用量适当的情况下，谷氨酸钠可以增强其他风味活性物质，平衡并丰满某些菜肴的整体口味。

谷氨酸钠能与肉、鱼、禽肉、许多蔬菜、调味料、汤和卤汁融合得恰到好处，从而增加某些食物的整体

口味之偏好。但谷氨酸钠只能在正确的浓度下才可提高愉悦感。过量的谷氨酸钠会迅速破坏菜肴的味道。虽然这种浓度随着食物类型的不同而有所变化，但在清汤中，当每100ml中添加的MSG若超过1克，愉悦感得分则会迅速下降。