

湖南长沙味精

产品名称	湖南长沙味精
公司名称	湖南明瑞祥盛贸易有限公司
价格	.00/个
规格参数	99%:25公斤
公司地址	长沙市望城区丁字湾街道太阳山路388号湾田国际商贸物流园化工二期A栋420室（注册地址）
联系电话	15387591860

产品详情

味精谷氨酸钠

味精是调味料的一种，主要成分为谷氨酸钠。味精的主要作用是增加食品的鲜味，在中国菜里用的比较多，也可用于汤和调味汁。

味精是指以粮食为原料经发酵提纯的谷氨酸钠结晶。我国自1965年以来已全部采用糖质或淀粉原料生产谷氨酸，然后经等电点结晶沉淀、离子交换或锌盐法精制等方法提取谷氨酸，再经脱色、脱铁、蒸发、结晶等工序制成谷氨酸钠结晶。

摩尔质量 187 . 13g mol⁻¹

外观 白色结晶粉末,颗粒状大小

熔点 232

溶解性 易溶于水，20 时溶解度为71.7g/100ml，微溶于无水乙醇

调味剂

做调味剂使用时，一般用量为0.2%~0.5%。除单独使用外，宜与核糖核苷酸和肌苷酸钠之类核酸类调味料配成复合调味料，以提高效果。谷氨酸钠是国内外应用较为广泛的鲜味剂，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。

谷氨酸钠具有强烈的肉类鲜味，味精用水稀释至3000倍仍可感觉到鲜味，广泛用于家庭，饮食业、食品加工工业（汤、香肠、鱼糕、辣酱油、罐头等）。鸟苷酸钠与谷氨酸钠同时使用，具有协同作用，能提高鲜味，又称助鲜剂或强力味精。

医药用生化试剂

谷氨酸广泛存在于动植物的机体中，是食品中天然存在的营养成分。谷氨酸食用后，有96%在体内被吸收，其余氧化后在尿中排出。谷氨酸虽然不是人体必需的氨基酸，但在氮代谢中与酮酸发生氨基转移作用，能合成其它氨基酸。谷氨酸有降低血液中毒素的作用。当肝功能受损时，血液中含氮量增高，引起严重的氮代谢紊乱，导致肝昏迷，而谷氨酸能与氨起作用，降低血液中氨的含量。另外，脑组织只能氧化谷氨酸，而不能氧化其他的氨基酸。当葡萄糖供应不足时，谷氨酰胺能起脑组织的能源作用，因此谷氨酸对改进和维持脑机能是必要的。此外，医药上用于预防肝昏迷，防止癫痫也可用作脑营养剂。

有机合成中间体

在工业上可用作有机合成中间体，但在世界年产量中，这种用途占的比重极小，如应用于助剂、渗透膜、丝蛋白改性、皮革助剂、生物医学材料、改性再生胶原纤维等各个领域。

应放置室内阴凉干燥处，避免日晒雨淋。

食用原料原料：味精，食用加碘盐，白砂糖 玉米淀粉，麦芽糊精

食用酸碱调节剂：

食用甜味剂：

食用防腐剂：

食用抗氧化剂：

食用疏松剂：

食用乳化剂：

食用抗结剂：

食用色素：

食用香精:

食用消泡剂:

食用增稠剂 :

品质改良剂 :

水份保湿剂 :

其他食品添加剂 :