

谷氨酸钠生产厂家

产品名称	谷氨酸钠生产厂家
公司名称	江苏久佳生物科技有限公司
价格	15.00/kg
规格参数	品牌:谷氨酸钠厂家 型号:谷氨酸钠生产厂家 产地:江苏谷氨酸钠厂家
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

谷氨酸钠厂家,谷氨酸钠生产厂家,谷氨酸钠,谷氨酸钠添加量,谷氨酸钠标准

1.简介

中文名：谷氨酸钠

英文名：monosodium glutamate

别称：DL-谷氨酸钠、 α -氨基戊二酸钠化学式 $\text{NaOOC-CHNH}_2\text{-CH}_2\text{-CH}_2\text{-COOH}$

分子量：169.11

CAS登录号：142-47-2/32221-81-1

EINECS登录号：205-538-1

2.性状

不吸潮，120℃左右开始失去结晶水，150~160℃开始分子内脱水生成焦谷氨酸钠，失去鲜味，约270℃开始分解成吡咯。鲜味阈值0.012 g/100 mL或 6.25×10^{-4} mol/L。略有甜味或咸味。不吸湿，对光稳定，贮存时无变化，在通常的食品加工和烹调时不分解，但在高温和酸性条件（pH值在2.2~4.4）下，会出

现部分水解，并转变成5'-吡咯烷酮-2-羧酸（焦谷氨酸），呈味力均降低。易溶于水。5 g/100 mL的水溶液pH值为6.7~7.2。

应用领域

调味剂

做调味剂使用时，一般用量为0.2%~0.5%

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。