

谷氨酸钠 食品级 L-谷氨酸钠

产品名称	谷氨酸钠 食品级 L-谷氨酸钠
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	25.00/千克
规格参数	级别:食品级 用途:增味剂 有效物质含量:99
公司地址	徐州市云龙区郭庄路99号世茂云咖啡孵化中心262室
联系电话	15152114979 15152114979

产品详情

【产品简介】

中文名：谷氨酸钠

化学式：C₅H₈NO₄Na

CAS登录号：142-47-2

谷氨酸钠（C₅H₈NO₄Na），化学名 谷氨酸钠，是一种由钠离子与谷氨酸根离子形成的盐。其中谷氨酸是一种氨基酸，而钠是一种金属元素。生活中常用的调味料味精的主要成分就是谷氨酸钠。西红柿、发酵的大豆制品、酵母提取物、某些尖奶酪，以及发酵或水解蛋白质产品（如酱油或豆酱）所能带来的调味作用中，部分归功于谷氨酸的存在。

【产品性状】

外观：白色结晶，熔点：225℃，在水中的溶解度：易溶于水

【产品用途】

味精是调味料的一种，主要成分为谷氨酸钠。

谷氨酸钠是一种氨基酸谷氨酸的钠盐。是一种无颜色无气味的晶体，在232℃时解体熔化。谷氨酸钠的水溶性很好，在100毫升水中可以溶解74克谷氨酸钠。

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愉悦感。过量的谷氨酸钠会破坏菜肴的味道。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若过1克，愉悦感得分则会下降。

谷氨酸钠与盐（氯化钠）和其他鲜味物质（如核苷酸）之间也会发生相互作用。为了取得美的味道，应浓度适宜。由于具有这些特性，谷氨酸钠可用于减少盐（钠）的摄取量。即使用盐量减少30%，使用谷氨酸钠仍可改善低盐食物的口味