

# 呈味核苷酸二钠 食品添加剂呈味核苷酸二钠价格 I+G

产品名称	呈味核苷酸二钠 食品添加剂呈味核苷酸二钠价格 I+G
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	85.00/千克
规格参数	级别:食品级 用途:营养强化剂 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

呈味核苷酸二钠是一种有机物，化学式为 $C_{10}H_{11}N_4Na_2O_8P \cdot xH_2O$ 。无色至白色结晶，或白色结晶性粉末，含约7.5分子结晶水，不吸湿，40℃开始失去结晶水，120℃以上成无水物。由酵母所得核酸分解、分离制得；或由发酵法制取，与谷氨酸钠合用有显著的协同作用，鲜度大增。

产品名称：呈味核苷酸二钠英文名称：Disodium 5'-ribonucleotide 别名：核糖核苷酸二钠；核糖核苷酸钠  
2产品特点为白色至米黄色结晶或粉末，无臭，味鲜，溶于水，微溶于乙醇和醚。在食品工业中，鲜味剂广泛用于液体调料，特鲜酱油，粉末调料，肉类加工，鱼类加工，饮食业等行业。3产品用途1，家庭及饮食业应用调味品菜肴及汤汁加入0.1-0.5%复合鲜味剂，不但汤汁鲜，并赋予浓厚的肉香味。用于烧肉，烧鸡，烧鸭，烧羊肉，卤制品，红烧鱼等的各种自制佐料汁中，加入0.5-1%的复合鲜味剂，可使佐料呈现天然味感。2，肉类食品加工按一定比例的酵母味素，水解动物蛋白，I+G，味精，用于肉类食品中，如火腿，香肠，肉丸，肉馅等，可抑制肉类的不愉快气味，具有矫味作用，增进肉香熟成，赋予肉制品浓郁香味。3，复合鲜味剂用于各式快餐食品方便面汤料中，突出肉类香味和增强鲜味