

食品级干贝素 琥珀酸二钠调味料贝类鲜味剂

产品名称	食品级干贝素 琥珀酸二钠调味料贝类鲜味剂
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	24.00/千克
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

一、简介中文名称:干贝素中文同义词:干贝素英文名称:Dryshellfish英文同义词:Dryshellfish干贝素是广泛存在于海藻和海洋生物中的有机酸盐,化学名称为琥珀酸二钠,因具有显著的增鲜效果而被广泛应用于调味品、肉制品、水产品等食品中。鲜味是人的五种基本味觉之一,也是食品感官质量的重要评价指标,食品中能够增鲜的物质有多肽类、氨基酸类、核苷酸类、有机酸类等,其中谷氨酸钠以其的特点而成为使用广泛的鲜味剂。随着消费质量的不断提高,谷氨酸钠已经不能满足工业化需求,因此呈味作用更强的干贝素逐渐崭露头角。二、性状干贝素为白色纯净的晶体。无臭,无酸味,口感先是淡淡的咸味,而是绵长的特殊贝类滋味。味觉阈值0.03%。易溶于水(35g/100ml),不溶于乙醇。三、用途用作食品添加剂、饲料添加剂、肥料添加剂、化妆品、原料等。常用于各类食品、饮料、保健品、饲料、农业、工业、生化研究等。