

食品级谷氨酸钠含量谷氨酸钠用途广泛

| | |
|------|-----------------------------|
| 产品名称 | 食品级谷氨酸钠含量谷氨酸钠用途广泛 |
| 公司名称 | 江苏东聚生物科技有限公司 |
| 价格 | 75.00/千克 |
| 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：谷氨酸钠英文名：monosodiumglutamate别称：DL-谷氨酸钠、 α -氨基戊二酸一钠化学式 $\text{NaOOC-CHNH}_2\text{-CH}_2\text{-CH}_2\text{-COOH}$ 分子量：169.11CAS登录号：142-47-2/32221-81-1EINECS登录号：205-538-1水溶性：易溶于水

二、性状

无色至白色棱柱状结晶或白色结晶性粉末，水溶液无色熔点：225 气味：基本无特殊气味（味觉阈值0.014%）味觉：具有强烈的肉类鲜味，略有甜味或咸味光学活性：谷氨酸钠分子结构中含有一个不对称碳原子，具有光学活性，能使偏振光面旋转一定角度可溶性：易溶于水，微溶于乙醇，溶解性（水）：10g/100mL（冷水），71.7g/100mL（热水）

三。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提高愉悦感。过量的谷氨酸钠会迅速破坏菜肴的味道。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若超过1克，愉悦感得分则会迅速下降。