

# 宜兴谷氨酸钠稳定性检测 熔点、沸点检测

产品名称	宜兴谷氨酸钠稳定性检测 熔点、沸点检测
公司名称	浙江广分检测技术有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	江苏省昆山市陆家镇星圃路12号智汇新城B区7栋
联系电话	18662248593 18662248593

## 产品详情

谷氨酸钠化学式谷氨酸钠和氯化钠就是味精的主要成分，不要一看它的名字这么长，就觉得头疼。说得更简单一些，如果熬汤的时候，熬一锅青豆腐汤和一锅鸡汤，熬的鸡汤味道会更加鲜美。这是因为动物体内含有天然谷氨酸盐，也就是味精。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 ° C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。

谷氨酸钠检测项目：

分析项目：成分分析、对比分析、材料热分析、定性定量分析等；

常规检测：外观、性状、气味、熔点、沸点、闪点、光学活性、可溶性、溶解性、稳定性、毒性、等；

谷氨酸钠检测标准(部分)：

GB 5009.43-2016 食品安全国家标准 味精中麸氨酸钠(谷氨酸钠)的测定 (发布稿)

GB/T 8967-2007 谷氨酸钠(味精)

KS H7103-2001 谷氨酸钠(味精)

QB/T 4950-2016 化妆品用原料 PCA钠