

核苷酸二钠

产品名称	核苷酸二钠
公司名称	上海蓝平实业有限公司
价格	160.00/公斤
规格参数	
公司地址	上海市浦东新区
联系电话	86-02160646641

产品详情

上海蓝平实业有限公司优质生产商，核苷酸二钠的厂家电话，核苷酸二钠的CAS号，核苷酸二钠的详细说明，上海核苷酸二钠最新报价，核苷酸二钠的价格，核苷酸二钠的作用，核苷酸二钠厂家总代理，核苷酸二钠厂家最新报价，核苷酸二钠的添加量。

英文：Nucleotide disodium。

性状：白色粉末，无臭，有特殊滋味。与L-谷氨酸钠有相乘鲜味效果。味觉阈值0.0063%。易吸湿，吸湿量可达20%~30%。易溶于水（25g/100ml水，20℃），微溶于丙酮、乙醚和乙醇。

特性：

- 一、鲜味相乘效果。与味精混合使用可以产生鲜味倍增效果，降低产品成本。
- 二、增强及改善食品风味，可以增强食物的天然鲜美、浓郁与香甜味。
- 三、使肉类味道更鲜美，与味精混合后添加可增强肉类原味，强化肉类香味，减少肉类用量令成本降低。
- 四、抑制食品中过咸、过苦、过酸等不良气味，并可以减少异味（氨基酸味、面粉味等）
- 五、具有较佳的溶解性及在产品中的稳定性。

品种：目前国内市场上主要有韩国希杰核苷酸（I+G）、韩国味元核苷酸（I+G）、日本味之素核苷酸（I+G）、星湖核苷酸（I+G）。

用途

：作为增味剂使用。是新一代的核苷酸类食品增鲜剂。可直接加入到食品中，起增鲜作用。是方便面调

味包、调味品如鸡精、鸡粉和增鲜酱油等的主要呈味成份之一；与谷氨酸钠(味精)混合使用，其用量约为味精的2%-5%，有“强力味精”之称；另外，本品还对迁移性肝炎、慢性肝炎、进行性肌肉萎缩和各种眼部疾患有一定的辅助治疗作用。

使用范围：各类食品。

- 1、用于固体配料，直接添加，如使用量小，可以先与味精等混合，再与其他大料混合，以保证均匀性。
- 2、用于液体配料，可将I+G先溶解于适量热水中，再混合。

用量：I+G通常与味精一起使用，起协同增鲜作用，用量一般在味精的0.5%~1.5%。如添加到酱油等里面，应先对酱油进行热处理，以灭酶活，因其中含有的磷酸酶会分解I+G。

上海蓝平实业有限公司诚信经营，欢迎新老客户致电洽谈！联系人：刘小姐 021-60646635/62822669
13501944221 QQ：1323489534 旺旺号：ling194125