

干贝素

产品名称	干贝素
公司名称	上海蓝平实业有限公司
价格	26.00/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，干贝素的厂家电话，干贝素的CAS号，干贝素的详细说明，上海干贝素最新报价，干贝素的价格，干贝素的作用，干贝素厂家总代理，干贝素厂家最新报价，干贝素的添加量。

英文：Scallops, prime。无水分子式：C₄H₄Na₂O₄。分子量：162.06。结晶分子式：C₄H₄Na₂O₄·6H₂O。分子量：270.15。

性状

：白色结晶颗粒，无气味，在空气中不潮解；易溶于水，不溶于有机溶剂。水溶液有贝类鲜味，无酸味。可作食品调味剂、酸味剂、缓冲剂。还可用于合成医药及其他有机合成原料。

说明

：谷氨酸、肌苷酸、琥珀酸以及它的盐类都在食品美味方面起到了重要的作用。在这类物质中琥珀酸二钠具有贝类风味的特点，作为一种复合调味品的重要成份，越来越广泛应用于酱油、醋、辣酱油、调味汤（料）、酱菜、香肠火腿、鱼糜制品等食品中。

除了可以单独使用外，还可以和谷氨酸钠一起以一定的比例合用，产生鲜味相乘的效果，使它更能起到美味的作用。

琥珀酸二钠具有调味效果的同时，还能缓和其他调味料的刺激（如盐味），增强呈味力，产生好的口感。

由于琥珀酸二钠对热具有稳定性，故能在热处理食品时发挥良好作用。

琥珀酸二钠溶解性好，渗透性强，提高了调味效果。同时它又是不挥发性酸，故可以防止食品发酸。

应用

酱油、醋、辣酱油、调味汤（料）、酱菜、香肠火腿、鱼糜制品等食品中。

1、应用在酱菜制作当中

- 1) 什锦酱菜 溶液180升，添加干贝素450g
- 2) 乔头（韭白） 溶液180升，添加干贝素220g
- 3) 酱山野菜（山葵） 山野菜液 10kg，添加干贝素30~40g
- 4) 应用在腌制酱咸菜当中，原液10kg，添加50g

2、酱油、辣酱油（溶于水中后使用不会产生不均匀性），180升中添加26~56g和谷氨酸钠并用，并用时，用量是谷氨酸钠的10%~15%，这样会非常美味。

3、加工豆酱产品。3.75kg兑约1g左右，味道会更好。

4、制造合成醋，4%的醋酸溶液180升，加入约350~400g的干贝素,特别是和本公司的单福马酸一起使用，结果将会使强烈的刺激性香味得到中和，而且由于单福马酸的作用，可以去掉过剩的酸，而产生完美的酸味。

5、灌装水产物、煮鱼及其他相对谷氨酸钠的使用量，添加10~20%，能使味道更加美好，特别是贝类罐头。

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