

L-谷氨酸钠

产品名称	L-谷氨酸钠
公司名称	上海蓝平实业有限公司
价格	85.00/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，L-谷氨酸钠的厂家电话，L-谷氨酸钠的CAS号，L-谷氨酸钠的详细说明，上海L-谷氨酸钠最新报价，L-谷氨酸钠的价格，L-谷氨酸钠的作用，L-谷氨酸钠厂家总代理，L-谷氨酸钠厂家最新报价，L-谷氨酸钠的添加量，L-谷氨酸钠的分子式、L-谷氨酸钠的分子量

英文名称 sodium hydrogen glutamate。分子式 C₅H₈NNAO₄ 分子量169.11。CAS : 142-47-2。

性状

：无色至白色柱状结晶或结晶状粉末，实际无臭，相对密度1.635，加热至120 失去结晶水。味鲜，鲜味阈值0.012 g/100 mL或6.25 × 10⁻⁴ mol/L。略有甜味或咸味。不吸湿，对光稳定，贮存时无变化，在通常的食品加工和烹调时不分解，但在高温和酸性条件（pH值在2.2~4.4）下，会出现部分水解，并转变成5'-吡咯烷酮-2-羧酸（焦谷氨酸）。在更高的温度和强酸或强碱条件下（尤其是后者），转化成为DL-谷氨酸盐，呈味力均降低。易溶于水。5 g/100 mL的水溶液pH值为6.7~7.2。微溶于乙醇，不溶于乙醚。

产品说明：由发酵所得L-谷氨酸经碳酸钠或氢氧化钠中和，精制而成

用途与注意事项：

增味剂；鲜味剂；谷氨酸钠可在各类食品中按生产需要适量使用：在青豆罐头、甜玉米罐头、蘑菇罐头、芦笋罐头、青豌豆罐头（含奶油或其他油脂）、干酪中，其最大用量可按正常生产需要使用，蟹肉罐头，0.5 g/kg；熟腌火腿和熟猪前腿，2 g/kg（以谷氨酸计）；碎猪肉和午餐肉，5 g/kg（以谷氨酸计）；即食羹和汤10 g/kg（单用或与谷氨酸及其盐合用）。其他使用参考：在罐头加工食品中如汤类罐头，1~2 g/kg；蔬菜罐头，0.5~3 g/kg；肉类罐头，0.5~4.0 g/kg；鱼类罐头，2~5 g/kg；香肠、火腿，1~3 g/kg；调味汁、调味品，3~10 g/kg；小吃食品，1~5 g/kg；酱油，3~6 g/kg；加工干酪，4~5 g/kg；脱水汤粉，50~80 g/kg；方便面调料，50~150 g/kg；速煮面汤粉，100~170 g/kg。在豆制食品如素什锦等加约1.5~4g/kg，在曲香酒中添加约0.054 g/kg，可增进风味。对蘑菇、芦笋等罐头，尚具有防止内容物产生白色沉淀，改善色、香、味的作用。与核糖核苷酸钠、琥珀酸钠、天门冬氨酸钠、甘氨酸、丙氨酸、柠檬酸（钠）、苹果酸、富马酸、磷酸氢二钠，磷酸二氢钠以及与水解植

物蛋白、水解动物蛋白，动、植物氨基酸提取物等进行不同的配合，可制成具有不同特点的复合鲜味料，广泛应用于各种食品。

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