

## 5'-呈味核苷酸二钠厂家 I+G添加量

产品名称	5'-呈味核苷酸二钠厂家 I+G添加量
公司名称	江苏采薇生物科技有限公司
价格	98.00/千克
规格参数	品牌:5'-呈味核苷酸二钠厂家 型号:食品级5'-呈味核苷酸二钠 产地:生产5'-呈味核苷酸二钠厂家
公司地址	徐州市泉山区江苏建筑职业技术学院大学科技园 2号楼409室(注册地址)
联系电话	13338976321 17626436065

## 产品详情

5'-呈味核苷酸二钠 I+G厂家, 5'-呈味核苷酸二钠 I+G生产厂家, 5'-呈味核苷酸二钠 I+G, 5'-呈味核苷酸二钠 I+G价格, 5'-呈味核苷酸二钠 I+G报价

5'-呈味核苷酸二钠(Disodium 5'-ribonucleotide)化学式为 $C_{10}H_{11}N_4Na_2O_8P \cdot xH_2O$ 。无色至白色结晶,或白色结晶性粉末,含约7.5分子结晶水,不吸湿,40℃开始失去结晶水,120℃以上成无水物。由酵母所得核酸分解、分离制得;或由发酵法制取,与谷氨酸钠合用有显著的协同作用,鲜度大增。溶于水,微溶于乙醇。

中文名称:5'-呈味核苷酸二钠别名:5'-核糖核苷酸二钠;核糖核苷酸钠,简称I+G。

分子式: $C_{10}H_{11}N_4Na_2O_8P \cdot xH_2O$ ,相对分子质量为392.17(无水)。无色至白色结晶,或白色结晶性粉末。

呈味核苷酸二钠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

在食品工业中,鲜味剂广泛用于液体调料,特鲜酱油,粉末调料,肉类加工,鱼类加工,饮食业等行业。

1,家庭及饮食业应用调味品 菜肴及汤汁加入0.1-0.5%复合鲜味剂,不但汤汁鲜,并赋予浓厚的肉香味。用于烧肉,烧鸡,烧鸭,烧羊肉,卤制品,红烧鱼等的各种自制佐料汁中,加入0.5-1%的复合鲜味剂,可使佐料呈现天然味感。

2,肉类食品加工按一定比例的酵母味素,水解动物蛋白,I+G,味精,用于肉类食品中,如火腿,香肠,肉丸,肉馅等,可抑制肉类的不愉快气味,具有矫味作用,增进肉香熟成,赋予肉制品浓郁香味。

3, 复合鲜味剂用于各式快餐食品方便面汤料中, 突出肉类香味和增强鲜味。品种: 目前\*\*\*\*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)、拓普生物核苷酸 (I+G)、富德核苷酸 (I+G)。使用方法: 作为增味剂使用。使用范围: 各类食品; 大使用量: 根据生产需要适量添加。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。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