

5-鸟苷酸二钠厂家 GMP添加量

产品名称	5-鸟苷酸二钠厂家 GMP添加量
公司名称	江苏采薇生物科技有限公司
价格	160.00/千克
规格参数	品牌:5-鸟苷酸二钠厂家 型号:食品级5-鸟苷酸二钠 产地:生产5-鸟苷酸二钠厂家
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-鸟苷酸二钠 GMP厂家，5-鸟苷酸二钠 GMP生产厂家，5-鸟苷酸二钠 GMP，5-鸟苷酸二钠 GMP价格，5-鸟苷酸二钠 GMP报价

无色至白色结晶,或白色结晶性粉末,含约7分子结晶水。味鲜,鲜味阈值为0.0125g/100mL,鲜味强度为肌苷酸钠的2.3倍。与谷氨酸钠并用有很强的协同作用。不吸湿,溶于水,水溶液稳定。在酸性溶液中,高温时易分解,可被磷酸酶分解破坏,稍溶于乙醇,几乎不溶于**。

使用 增味剂。

1.使用注意事项:

(1)本品与谷氨酸钠或5-肌苷酸二钠并用,有显著的协同作用,鲜味大增。

(2)本品可被磷酸酶分解失去呈味力,故不宜用于生鲜食品中。这可通过将食品加热到85 左右钝化酶后使用。

2.使用范围及使用量

(1)我国《食品添加剂使用卫生标准》(GB2760-1996)规定:可在各类食品中按生产需要适量使用。

(2)实际使用参考

本品通常很少单独使用,而多与谷氨酸钠(味精)等并用。混合使用时,其用量约为味精总量的1

%~5%,酱油、食醋、肉、鱼制品、速溶汤粉、速煮面条及罐头食品等均可添加,其用量约为0.01~0.1g/kg。也可与赖氨酸盐等混合后,添加于蒸煮米饭、速煮面条、快餐中,用量约0.5g/kg。关于本品与谷氨酸钠等的配合使用,详见谷氨酸钠。

增味剂(鲜味剂)

无色至白色结晶,或白色结晶性粉末,含约7分子结晶水。味鲜,鲜味阈值为0.0125g/100mL,鲜味强度为肌苷酸钠的2.3倍。与谷氨酸钠合用有很强的协同作用。不吸湿,溶于水,水溶液稳定。在酸性溶液中,高温时易分解,可被磷酸酶分解破坏,稍溶于乙醇,几乎不溶于**。