

L-谷氨酸钠是一种化学物质，外观与性状：白色结晶粉末

产品名称	L-谷氨酸钠是一种化学物质，外观与性状：白色结晶粉末
公司名称	上海顶荷生物科技有限公司
价格	54.00/千克
规格参数	梅花:25/桶
公司地址	上海市金山工业区夏宁路666弄58-59号
联系电话	13501923669

产品详情

1.调味剂。一般用量为0.2%~0.5%。除单独使用

外，宜与核糖核苷酸和肌苷酸钠之类核酸类调味料配成复合调味料，以提高效果。

2.谷氨酸钠是国内外应用为广泛的鲜味剂，与食盐共存时可增强其呈味作用，与5'-肌苷酸钠或5'-鸟苷酸钠一起使用，更有相乘的作用。我国规定可在各类食品按生产需要适量使用。

3.谷氨酸广泛存在于动植物的机体中，是食品中天然存在的营养成份。谷氨酸食用后，有96%在体内被吸收，其余氧化后在尿中排出。谷氨酸虽然不是人体必需的氨基酸，但在氮代谢中与酮酸发生氨基转移作用，能合成其它氨基酸。谷氨酸有降低血液中毒素的作用。当肝功能受损时，血液中含氮量增高，引起严重的氮代谢紊乱，导致肝昏迷，而谷氨酸能与氨起作用，降低血液中氨的含量。另外，脑组织只能氧化谷氨酸，而不能氧化其他的氨基酸。当

葡萄糖供应不足时，谷氨酰胺

能起脑组织的能源作用，因此谷氨酸对改进和维持脑机能是必要的。谷氨酸钠具有强烈的肉类鲜味，味精用水稀释至3000倍仍可感觉到鲜味，广泛用于家庭，饮食业、食品加工业（汤、香肠、鱼糕、辣酱油、罐头等）。通常用的食品鲜味剂除味精外，还有天门冬氨酸

钠、肌苷酸钠及鸟苷酸钠等。以谷氨酸钠的鲜味为100，另外三种鲜味剂的相对鲜味是：天门冬氨酸钠30肌苷酸钠4000鸟苷酸钠16000肌苷酸钠，鸟苷酸钠与谷氨酸钠同时使用，具有协同作用，能提高鲜味，又称助鲜剂或强力味

精。谷氨酸钠的水溶液经过长时间的加热

，会引起失水而变成焦谷氨酸钠

。例如pH6.9，10%的水溶液，在100 加热4h，焦谷氨酸钠含量为2.1%；在115 加热4h，则含量为5.7%

。虽然焦谷氨酸钠对身体无害，但没有鲜味，因此烹饪时一般在将近起锅或起锅之后加入比较合理。一般味精的使用浓度约为0.2-0.5%。我国是世界味精生产和消费大国之一，日本则是世界上味精消费大国。

经过几十年的研究和试验证明，味精是人体所需要的重要营养之一，是存在于人类食物及人体本身的天然物质，人体摄入味精是完全可以消化、吸收后，进行正常的新陈代谢。所以，1987年在荷兰举行的第19届联合国粮农组织及世界卫生组织食品添加剂

法规委员会会议决定取消了对食品用味精加以限量的规定。谷氨酸钠除上述医药和调味的用途外，在工业上可用作有机合成中间体，但在世界年产量20多万t中，其它用途占的比重极小。

4.谷氨酸钠用作化学镀络合剂。