

干贝素厂家 食品级饲料级干贝素

产品名称	干贝素厂家 食品级饲料级干贝素
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	23.00/千克
规格参数	品牌：:东聚 型号:食品级 产地:江苏
公司地址	徐州市云龙区郭庄路99号世茂云咖啡孵化中心262室
联系电话	15152114979 15152114979

产品详情

食品级干贝素厂家 干贝素价格 干贝素用途

干贝素简介：

干贝素品名:干贝素

干贝素英文:sodiumsuccinate

干贝素分子式:C₄H₄Na₂O₄ · nH₂O

二、性状

无水物为结晶性粉末,无色至白色,无臭、无酸味、有特殊鲜味,味觉阈值0.03%

三、用途

干贝素是广泛存在于海藻和海洋生物中的有机酸盐,化学名称为琥珀酸二钠,因具有显著的增鲜效果而被广泛应用于调味品、肉制品、水产品等食品中。鲜味是人体的五种基本味觉之一,也是食品感官质量的重要评价指标,食品中能够增鲜的物质有多肽类、氨基酸类、核

苷酸类、有机酸类等,其中谷氨酸钠以其的特点而成为使用广泛的鲜味剂。随着消费质量的不断提高,谷氨酸钠已经不能满足工业化需求,因此呈味作用更强的干贝素逐渐崭露头角。

干贝素为鲜味剂之一种,具有干贝、水产类特有之鲜味口感,其溶解性良好,浸透性亦高,能缓和其他类调味料之刺激性,增加口味,除可单独使用为调味料外,与味精一定比率混合使用,更可发挥味道之相乘作用,此外其对热安定不易分解,故对须以高温处理之食品亦能发挥其效用,因此在鱼类罐头、鱼松、鱼丸、鱼类炼制品、速食汤、高汤、肉脯、肉松、香肠、肉干、酱菜、酱瓜、酱油及味噌等都能看到它的踪迹。

此页面介绍均来自网络,本公司不承担相应责任。