

鸟苷酸二钠厂家 食品级饲料级鸟苷酸二钠

产品名称	鸟苷酸二钠厂家 食品级饲料级鸟苷酸二钠
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	120.00/千克
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

食品级鸟苷酸二钠厂家 鸟苷酸二钠用途 鸟苷酸二钠价格 鸟苷酸二钠生产厂家

鸟苷酸二钠简介：

5'-鸟苷酸二钠厂家5'-鸟苷酸二钠生产厂家5'-鸟苷酸二钠价格5'-鸟苷酸二钠报价5'-鸟苷酸二钠食品级5'-鸟苷酸二钠添加量

【产品性状】

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。

【产品用途】

1. 鸟苷酸钠是国内外允许使用的呈味剂,常与味精和肌苷酸钠一起使用,混用时鲜味有相乘的作用。可用于各类食品的饲料添加剂,按生产需要适量使用。有香菇风味。常与谷氨酸钠配合使用(加入量1%~5%),有十分明显的增鲜作用。单独应用较少,常与味精和肌苷酸钠一起使用,混用时鲜味有相乘的作用。与味精混合使用时,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。

【注意事项】

鸟苷酸二钠与谷氨酸钠或5'-肌苷酸二钠并用,有显著的协同作用,鲜味大增。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。使用范围及使用量:可在各类食品中按生产需要适量使用。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%,可与赖氨酸盐酸盐等混合后,添加于蒸煮米饭、速煮面条、快餐中,用量约0.5g/kg。本品尚可与肌苷酸钠以1:1配合,广泛应用于各类食品。

此页面介绍均来自网络,本公司不承担相应责任。