批发增味剂韩国希杰呈味核苷酸二钠I+G

产品名称	批发增味剂韩国希杰呈味核苷酸二钠I+G
公司名称	北京驰康食品添加剂有限公司销售总部
价格	135.00/公斤
规格参数	型号:呈味核苷酸二钠I+G 品牌:韩国希杰 含量:100（%）
公司地址	中国 北京市房山区 良乡凯旋大街建设路18号—480
联系电话	86 010 59469797

产品详情

型号	呈味核苷酸二钠I+G	品牌	韩国希杰
含量	100（%）	有效物质含量	99.89（%）
产品规格	10EAX1KG	执行标准	按照国家相关规定标准执行
主要用途	食品增鲜	CAS	80702-47-2
主要物质	核苷酸二钠		

北京益泽隆食品添加剂有限公司

呈味核苷酸二纳i+g简介

i+g，是二种调味剂结合取开头英文字母的简称。即5′肌苷酸钠—impdisodiuminosine5’—monophosphate和5′鸟核酸钠—gmpdisodium guanosine5’—monophosphate各50%结合的。早在150年前，科学家在肉汁中发现imp的存在，但当时还不知道它具有呈味作用，直到50年前，日本人才发现imp和gmp的呈味作用。由于imp、gmp过去只能从肉类和海产品柴鱼中提取，价格昂贵因此未能为食品工业采用。现在使用的i+g，是现代科学家通过微生物发酵工业化生产取得，且gmp比imp具更强呈味作用。实践证明，当二者各半结合使用时，为最佳呈味效果和最经济的使用成本。核苷酸二钠i+g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。是较为经济而且效果最好的鲜味增强剂，是方便面调味包、调味品如鸡精、鸡粉和增鲜酱油等的主要呈味成份之一；与谷氨酸钠味精混合使用，其用量约为味精的2%-5%，有“强力味精”之称；别外，本品还对迁移性肝炎、慢性肝炎、进行性肌肉萎缩和各种眼部疾患有一定的辅助治疗作用。特性:一、鲜味相乘效果。与味精混合使用可以产生鲜味倍增效果，降低产品成本。二、增强及改善食品风味，可以增强食物的天然鲜

美、浓郁与香甜味。三、使肉类味道更鲜美，与味精混合后添加可增强肉类原味，强化肉类香味，减少肉类用量令成本降低。四、抑制食品中过咸、过苦、过酸等不良气味，并可以减少异味（氨基酸味、面粉味等）五、具有较佳的溶解性及在产品中的稳定性。

i+g的使用方法：作为增味剂使用。使用范围：各类食品；最大使用量：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。3、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，因其中含有的磷酯酶会分解i+g。

六、使用范围和使用量：

罐头汤，0.02－0.03 g/kg罐头芦笋，0.03-0.04g/kg

罐头蟹，0.01－0.02 g/kg 速煮面汤粉，3.0－6.0 g/kg

罐头家禽、香肠、火腿，0.06－0.10 g/kg调味汁0.10－0.30 g/kg

调味品，0.10－0.15调味番茄酱，0.10 —0.20 g/kg

蛋黄酱，0.12－0.18 g/kg小吃食品，0.03－0.07 g/kg

酱油，0.30－0.50g/kg蔬菜汁0.05－0.10 g/kg

加工干酪，0.05－0.10g/kg 脱水汤粉，1.0－2.0 g/kg

（其它产品可根据产品自身特点适当添加）

【质量标准】

项目 item	技术指标 limit
性状 description	白色结晶或结晶性粉末，具有特殊鲜味 white crystals or crystalline powder,with specical flavor
溶液澄清度与颜色 state of solution(transmittance)	澄清无色 clear and colorless
氨基酸 amino acid	溶液不显色 solution appear colorless
铵盐 nh4(ammonium)	石蕊试纸不变色 unchanged color of litmus paper
ph值	7.0—8.5
砷盐(以as2o3计)（%）	≤0.0001

arsenic	
重金属（以pb计），（%） heavy metal(pb)	≤0.001
其他核苷酸 other nucleotide	不得检出 not detectable
干燥失重，（%） loss on drying	≤25
（imp加gmp）总含量（以干样计），（%） i plus g(count by drying product)	97—102
imp含量（混合比），（%） imp(mixed proportion)	48—52
gmp含量（混合比），（%） gmp(mixed proportion)	48—52