

优选工厂 食品级琥珀酸二钠 干贝素 贝类鲜味 食品调味剂 酸味剂

产品名称	优选工厂 食品级琥珀酸二钠 干贝素 贝类鲜味 食品调味剂 酸味剂
公司名称	武汉吉业升化工有限公司
价格	.00/千克
规格参数	型号:食品级 包装:25公斤 发货地:湖北武汉
公司地址	武汉市黄陂区盘龙城经济开发区叶店村武汉28街休闲商业中心D1栋1-2层15室（注册地址）
联系电话	13349972642 13349972642

产品详情

琥珀酸二钠

中文别名：干贝素、丁二酸钠、丁二酸二钠

英文名称：sodium succinate

分子式：C₄H₄Na₂O₄ · nH₂O

二、性状

干贝素六水物为结晶颗粒，无水物为结晶性粉末，至白色，无臭、无酸味、有特殊鲜味，味觉阈值0.03%，在空气中稳定，易溶于水（20 35g/100mL），不溶于。六水物于120 时失去结晶水而成无水物。

干贝素应用用途：

酱油、醋、辣酱油、调味汤（料）、酱菜、香肠火腿、鱼糜制品等食品中。

1、应用在酱菜制作当中

1) 什锦酱菜 溶液180升，添加干贝素450g

2) 乔头（韭白）溶液180升，添加干贝素220g

3) 酱山野菜（山葵）山野菜液 10kg，添加干贝素30~40g

4) 应用在腌制酱咸菜当中，原液10kg，添加50g