

批发星湖呈味核苷酸I+G(增味剂)

产品名称	批发星湖呈味核苷酸I+G(增味剂)
公司名称	北京昌顺恒达商贸有限责任公司(销售总部)
价格	120.00/公斤
规格参数	型号:SLC-QC-1-04.03-2 品牌:星湖 含量:99.7 (%)
公司地址	中国 北京市房山区 北京市房山区良乡凯旋大街建设路18号
联系电话	86 010 60803738 13661013960

产品详情

型号	SLC-QC-1-04.03-2	品牌	星湖
含量	99.7 (%)	有效物质含量	98.0-102 (%)
产品规格	1/KG*10/箱	执行标准	QB/T2845-2007
主要用途	本品用途广泛:适用各种食品增鲜作用,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.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).		CAS 是

呈味核苷酸二钠 (i+g) 产品名称：呈味核苷酸二钠 (i+g) 产地品牌：日本味之素 产品功能：呈味核苷酸二钠 (i+g) 功能介绍：1.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。2.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。3.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。4.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）5.具有较佳的溶解性及在产品中的稳定性。使用范围及建议使用量：在食品工业中，鲜味剂广泛用于液体调料，特鲜酱油、粉末调料、肉类加工、鱼类加工、饮食业等行业。1.家庭及饮食业应用调味品菜肴及汤汁加入 0 . 1 - 0 . 5 % 复合鲜味剂，不但汤汁鲜，并赋予浓厚的肉香味。用于烧肉、烧鸡、烧鸭、烧羊肉、卤制品、红烧鱼等的各种自制佐料汁中，加入 0 . 5 - 1 % 的复合鲜味剂，可使佐料呈现天然味感。2.肉类食品加工按一定比例的酵母味素，水解动物蛋白、i + g、味精、用于肉类食品中，如火腿、香肠、肉丸、肉馅等，可抑制肉类的不愉快气味，具有矫味作用，增进肉香熟成，赋予肉制品浓郁香味。3.复合鲜味剂用于各式快餐食品方便面汤料中，突出肉类香味和增强鲜味。产品规格：1公斤/袋10kg/箱