

批发核苷酸I+G Lngfgd

产品名称	批发核苷酸I+G Lngfgd
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:Lngfgd 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	Lngfgd	品牌	星湖
含量	99.7 (%)	有效物质含量	98.0-102.0 (%)
产品规格	1KG1*10/箱	执行标准	QB/T2845-2007
主要用途	用途广泛如:调味品,酱油,方便面调味包,鸡精,鸡粉,脱水汤粉,水产品罐头,香肠,火腿,调味番茄酱等等。 。本品抑制食品中过咸,过苦,过酸等不良气味,并可以减少异味。	CAS	是

本品主要由5'-鸟苷酸二钠和5'-肌苷酸二钠组成。此外也可适当添加5'-尿苷酸二钠和5'-胞苷酸二钠。为白色结晶或粉末,无臭,易吸湿,溶于水,微溶于乙醇和乙醚,味鲜,与谷氨酸钠并用有显著的协同作用。也可被磷酸酯酶分解二失效

在目前市场上几百种调味品中,i+g是最神奇的一种,堪称百味之王。i+g又称i&g,学名呈味核苷酸二钠,它是一种混合呈味苷酸,主要用作调味品,是新一代食品增鲜剂。其无臭、无味,为白色结晶粉末,由5'-肌苷酸二钠和5'-鸟苷酸二钠混合而成。它们分别是由淀粉葡萄糖发酵生产的肌苷和鸟苷经磷酸化精制而得。在任何一种菜肴中,假如使用的是100%真品纯i+g,保证其味道及香味就是不一样。而且只要按量使用,绝对不会因此增加菜肴的成本。因为在每100斤菜肴中只需用5克纯i+g(1钱)就足够,味素也可减半使用。因此i+g被誉为既省钱又神奇的鲜味之王。

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—imp(disodiuminosine5'-monophosphate)和5'-鸟核苷酸钠

—gmp(disodium 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。

用途

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。

使用

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。

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，因其中含有的磷酸酯酶会分解i+g。

用途与注意事项：增味剂（鲜味剂）。我国《食品添加剂使用卫生标准》（gb2760 1996）规定：可在各类食品中按生产需要适量使用。本品常与谷氨酸钠合用，其用量约为味精的2% - 10%，可与其他多种成分合用，如一种复合鲜味剂组分的味精88%、呈味核苷酸8%、柠檬酸4%；另一组分为味精41%、呈味核苷酸2%、水解动物蛋白56%、琥珀酸二钠1%。