

批发原装真品日本味之素呈味核苷二钠I+G增味剂

产品名称	批发原装真品日本味之素呈味核苷二钠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:h60418 品牌:日本味之素 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	h60418	品牌	日本味之素
含量	99.7 (%)	有效物质含量	98.0-102.0 (%)
产品规格	1KG*10/箱	执行标准	Q/FHGGHYH
主要用途	日本味之素L+G 用途广泛如: 酱油,方便面 调味汤包,鸡精,鸡粉,罐头 水产品,罐头家禽,香肠,火 腿,调味汁,调味番茄酱,榨 菜,海带丝等等	CAS	是

日本味之素I+g 用途广泛如:
酱油,方便面调味汤包,鸡精,鸡粉,罐头水产品,罐头家禽,香肠,火腿,调味汁,调味番茄酱,榨菜,海带丝等等

产品名称:	日本味之素i&g
原产地:	日本
品牌名称:	日本味之素
内包装规格:	1kg*10/箱
外包装规格:	10kg//纸箱
供货能力:	常年供应
产品说明:	i+g是由5"-肌苷酸钠和5"-鸟苷酸钠按照50%:50%均匀混合的增鲜剂.产品本身具有一

定的鲜度,但只有与味精一起合用时产生鲜味呈几何倍数的增加.从而降低在产品中实现一定鲜味的成本.一般与味精按照1:20的比例来使用.特点：1、鲜叶相乘效果。与99%纯味精混合后添加可以产生鲜味倍增效果，降低产品成本。2、增强食物滋味。添加后可以改善食物原有的天然鲜美和增加香味。3、使肉类味道更鲜美。与99%纯味精混合后添加可增强肉类有原味，强化肉类香味，减少肉类用量令成本降低。4、改善食物基本味道，使食物基本味道更浓郁。使用说明目的：说明jitide - imp与99%纯味精混合后的鲜味倍增效果。用法举例：1.请准备2只可容纳100ml水的杯子a和杯子b，以及量筒。2.请用量筒称量200ml热水，将6g99%纯味精均匀地溶解于此200ml热水中，然后平均地倒入杯子a和杯子b。3.请在杯子b中加入0.3g imp，搅拌均匀后品尝比较杯子a、杯子b中溶液的鲜味。结果：您可以品尝到杯子b中溶液的鲜味明显比杯子a中溶液的鲜味强烈。