

批发原装进口日本味之素核苷酸I+G

产品名称	批发原装进口日本味之素核苷酸I+G
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:0978po08 品牌: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	0978po08	品牌	味之素
含量	99.7 (%)	有效物质含量	98.0-102.0 (%)
产品规格	1/KG*10/箱	执行标准	合格
主要用途	本品直接加入食品中,起到 增鲜作用,是较为经济而且 效果最好的鲜味增强剂.可 用于调味品,番茄沙司,蛋 黄酱,香肠,蔬菜汁,加工干 烙,汤品罐头,芦笋罐头,水 产品罐头等等	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

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%。