

产品 (I+G) --

产品名称	产品 (I+G) --
公司名称	郑州市二七区兆华食化商行
价格	面议
规格参数	产地/厂商:中国广东省广州市黄埔区 含量 :99 (%) 执行质量标准:QB154-20101-3254
公司地址	河南 郑州市二七区 京广南路万客来食品城南院北排16号
联系电话	037168733055 15824872758

产品详情

i+g是新一代鲜味剂，可直接加入到食品中,起到增鲜作用.是增鲜酱油、调味品如鸡精、鸡粉等的主要成分，也可与谷氨酸钠（味精）并用。鲜度是味精的二百多倍。i+g是肌苷酸二钠(imp)和鸟苷酸二钠(gmp)以1：1的比例混合制成。imp呈鸡肉鲜味，鲜度为味精的40多倍；gmp呈鲜菇鲜味，鲜度为味精的160多倍。呈味核苷酸二钠可被磷酸酯酶降解，导致失去鲜味。而酶类在80℃ 情况下会失去活性，因此，在使用这类鲜味剂时，应先将生鲜动、植物食品加热至85℃ 将酶钝化后再行加入。

i + g又称i & g，学名呈味核苷酸二钠，它是一种混合呈味核苷酸，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。但遗憾的是，市场上那些与真i + g包装一模一样的假i + g实在太多了，价格从几十到几百元不等，真是五花八门。甚至好多采买人员由于缺乏专业鉴别能力每公斤花几百元买来的却是不值10元钱的假次品。造假者一般都是在少量i + g中，掺入大量的味素粉、盐粉、白糖或葡萄糖粉、淀粉等，这些假i + g直接用嘴品尝有时比真的i + g还鲜，但就是用到产品中没劲。纯i + g是50%的imp和50%gmp的混合物，i + g是一种白色粉末、一种微晶体，混合到一起在袋子中流动性非常好。鉴别真假i + g的简单方法是：掺入味素的i + g在火中烤会有移动、融化甚至沸腾现象；掺盐会咸；掺糖粉会很甜；掺淀粉在冷水中会沉淀不溶解；掺糊精在水中会发稠，不澄清透明，且干粉状态下流动性也不好等。在每100斤汤菜使用2两味素的情况下，只需5克（1钱）真i + g就足够了，绝对比单用1斤味素效果要好得多，而假i + g则索然无味。顺便提醒一句，真i + g本身是没有香味的，但它可以通过增鲜来间接提香，效果还很好。i + g与味素之间互相增效，在使用i + g时，味素必须同时使用，但用量上可以比平时减量。i + g 味素 = 1 : 20时效果最好。

本产品的产地/厂商是中国广东省广州市黄埔区，含量 是99 (%)，执行质量标准是QB154-20101-3254，CAS是2542-86