

鸡精-灌装（济南迎春花味精有限公司）

产品名称	鸡精-灌装（济南迎春花味精有限公司）
公司名称	济南迎春花味精有限公司
价格	面议
规格参数	品牌:迎春花
公司地址	山东省济南市长清区孝里镇新工业园区迎春花路
联系电话	0531-87239118 13805411268

产品详情

济南迎春花味精有限公司

鸡粉又名鸡精，是由鸡肉、鸡蛋、鸡骨头等是一种以新鲜鸡肉、鸡骨、鲜鸡蛋为基料，通过蒸煮、减压、提汁后，配以盐、糖、味精（谷氨酸钠）、鸡肉粉、香辛料、肌苷酸、鸟苷酸、鸡味香精等物质复合而成的具有鲜味、鸡肉味的复合增鲜、增香调味料等为原料经特殊工艺制作而成的调味品，它以味道鲜美、独特开始逐渐代替味精走进了千家万户。

鸡精是味精的一种，由谷氨酸钠发展而来，鲜度是谷氨酸钠的2倍以上。鸡精是一种复合鲜味剂,是日常使用的调味品。由于鸡精中含有鲜味核苷酸作为增鲜剂，具有强烈的增鲜作用，如鲜味核苷作为增鲜剂，具有强烈的增鲜作用，如鲜味核苷与纯味精按5:95的比例混合时，其混合物鲜度约为纯味精鲜度的6倍。因此，鸡精的鲜度可以突破100度（以纯味精的鲜度为100作为基本准）极限：传统味精鲜度为99度，而鸡精鲜度则可达到150度以上。为了达到这一鲜度，鲜味剂的加入量一般占鸡精总重量的25-35%左右。

鸡精是种复合鲜味剂。它除了含有鸡肉粉、鸡蛋粉，又添加了解蛋白、呈味核酸，还有一定比例的食盐和鸡油等。所以，除却味道更鲜之外，它也更富有营养。鸡精等新一代调味品的出现，可以说是食品工业发展过程中的一个里程碑。很多人已经开始把使用鸡精当作是一件很时髦的事情，但鸡精在我国的普及量还很小，远远追赶不上传统的味精。这需要一个过程，一个认知和习惯的过程。反正，味精和鸡精，市场都有卖，价格也差不了多少，愿意吃什么就买什么，或者，都买一些，做一个比较，然后，再为以后的生活做一个打算与安排。