

聊城希杰I+G 0978P008

产品名称	聊城希杰I+G 0978P008
公司名称	北京味盛食品添加剂有限公司
价格	125.00/公斤
规格参数	型号:0978P008 品牌:韩国希杰 含量:99.7 (%)
公司地址	中国 北京市朝阳区 北京市丰台区长辛店经济开发区
联系电话	86 010 52219669 13718101598

产品详情

型号	0978P008	品牌	韩国希杰
含量	99.7 (%)	有效物质含量	98.0-102.0 (%)
产品规格	1KGX10袋/箱	主要用途	食品
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：韩国希杰产品功能：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。