

I+G(日本味之素,韩国希杰,广东星湖)

产品名称	I+G(日本味之素,韩国希杰,广东星湖)
公司名称	上海今品贸易有限公司
价格	155.00/公斤
规格参数	型号:日本味之素 有效物质含量:99.9(%) 产品规格:1*10kg/箱
公司地址	中国 上海市浦东新区 上海市浦东东方路87号君临大厦17B
联系电话	86 021 58417145 13918909189

产品详情

型号	日本味之素	有效物质含量	99.9(%)
产品规格	1*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%。