

# 食品增鲜剂呈味核苷酸二钠I+G

产品名称	食品增鲜剂呈味核苷酸二钠I+G
公司名称	上海万化工贸有限公司
价格	160.00/公斤
规格参数	型号:I+G 品牌:味之素、希杰 含量:100(%)
公司地址	上海市闵行区中春路7001号
联系电话	021-54882541 15921909525

## 产品详情

型号	I+G	品牌	味之素、希杰
含量	100(%)	有效物质含量	100(%)
产品规格	1*1*10	主要用途	食品增鲜
主要物质	核苷酸二钠		

呈味核苷酸5-imp(肌苷酸钠)5-cmp(鸟苷酸钠)i+c(50%imp+50%cmp)是制造第二代味精(超鲜味精)、第三代味精(复合调味品)的主要原料。其强烈的鲜味使其广泛应用于食品调味、提高味质、降低味精用量,对开发各种新型调料,促进调味料工业发展很有意义。呈味核苷酸能增强鱼、肉、蔬菜等食物的滋味。改善食物原有的天然鲜味及增加香味。与味精混合用与食品有强烈的增鲜协同效应,如1克imp(或cmp)加99克味精相当于290克味精的鲜味,5克imp加95克味精相当于600克味精鲜味。呈味核苷酸能强化肉类(牛肉、鸡汤等)香味,改善食品基本味觉,使一般的食品成熟期提前,抑制食物中的淀粉味、硫味、水解蛋白味等不良味道,除去罐头蔬菜类及罐头肉留下的铁腥等异味。

使用呈味核苷酸为原料可开发鲜味浓、风味醇厚的复合调味品或特色调味品。日本开发有:超鲜味精又称强力味精、特鲜味精。配料:5-核苷酸钠(肌苷酸钠与鸟苷酸钠)2%-8%、味精92%-98%或5-核苷酸钠8%、味精88%、柠檬酸钠4%,也可根据需要以下不同比例配制。超鲜酱油呈味核苷酸5-imp、5-cmp、50%i+g在酱油中溶解度分别为5.6%、0.5%、29%能提高酱油鲜美味,使之柔和可口,增强浑厚圆润感,大大提高内在及外观质量,酱油中添加5-肌苷酸钠0.2克,相当于45克味精,可提高鲜味4倍,一般100毫升酱油中加肌苷酸钠0.05-0.16克或鸟苷酸钠0.02-0.07克。实际添加量根据酱油中谷氨酸量、含盐量及酱油品种而异。增鲜醋在每升醋中加2-10克5-肌苷酸钠或5-鸟苷酸钠,不仅能保持原醋风味,还以使醋味圆润浓郁芳香,以合成醋有消除强烈刺激酸味的效果。混合调味料(1)液体肌苷酸钠调味汁,配料:食盐5-imp、糖、蛋白、产稠剂、凝胶剂。(2)低钠复合调味膏,成分为氯化钾、甘草酸苷、甜菊苷、苹果酸、肌苷酸钠。(3)蔬菜汤料,成分为肌苷酸钠、胡萝卜粉、洋葱粉、芹菜粉、味精、牛肉提取物、牛脂肪、白胡椒、黑胡椒、大蒜粉、月桂酸、荷兰芹、食盐、焦糖、水。(4)鸡精、配料方案一:鲜鸡肉、味精、蛋黄粉、食盐、白砂糖、可溶性糊精、呈味核苷酸、可溶性淀粉、鸡油、核黄素、抗氧化剂。方案二:酵母浸出物、味精、芫黄、水解蛋、洋葱、鸡肉、焦糖、郁金、小麦粉、鸡油、骨胶、香料、核苷酸、胡椒等。配料方案三:强化小麦粉、乳糖、鸡肉、食盐、乳清、酵母抽提物、谷淀粉、鸡皮、鸡油、脱脂奶粉、麦芽糊精、洋葱、合成香精、味精、5-呈味核苷酸、黄色素、丁羟基茴香醚没食子丙酯

等。(5) 鱼调味品、配料：味精、5-呈味核苷酸、食盐、乳精、鲣鱼粉、砂糖。呈味核苷酸还可加入鸡汤面料、脱水蔬菜汤料、肉汁汤料、罐装的汤、肉汁、肉类、香肠、蟹、芦笋等食品中，与味精、食盐并用。