

5-呈味核苷酸二钠厂家现货发售

产品名称	5-呈味核苷酸二钠厂家现货发售
公司名称	武汉富鑫远科技有限公司
价格	105.00/千克
规格参数	规格:1000克/包 10包/箱 产地:湖北武汉 用途:增味剂
公司地址	武汉市东西湖区吴家山临空港经济开发区
联系电话	18971318572 18971318572

产品详情

星湖呈味核苷酸二钠

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。

希杰呈味核苷酸二钠

规格：1000克/包 10包/箱

特征：增强食物自然鲜味、美味及加强食物原来的香味，与味精混合使用，可增强肉类原味、强化肉类香味，即减少肉类用量降低成本；抑制食物不良气味，如淀粉味、硫磺味和罐头

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，可以增强食物的自然鲜美、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固性。

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，可使佐料呈现自然味感。

2.肉类食品加工按比例添加酵母味素，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。