

I+G生产厂家 呈味核苷酸二钠厂家

产品名称	I+G生产厂家 呈味核苷酸二钠厂家
公司名称	河北科隆多生物科技有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:希杰 型号:食品级核苷酸二钠 产地:河北
公司地址	河北省邯郸市丛台区光明北大街与望岭路交叉口西南角光明商贸中心C座6层F号（注册地址）
联系电话	13503100742

产品详情

呈味核苷酸二钠 I+G介绍

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(DISODIUM INOSINE 5' MONOPHOSPHATE)和5-鸟核苷酸钠GMP(DISODIUM GUANOSINE 5' MONOPHOSPHATE)各50%结合的。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。

I+G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

I+G特点：

- 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。

I+G用量及使用方法：

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，因其中含有的磷脂酶会分解I+G。