

I+G价格 呈味核苷酸二钠生产厂家

产品名称	I+G价格 呈味核苷酸二钠生产厂家
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:呈味核苷酸二钠生产厂家 型号:食品级 产地:河北呈味核苷酸二钠厂家
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

呈味核苷酸二钠简介：

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。