

鸟苷酸价格 鸟苷酸生产厂家

产品名称	鸟苷酸价格 鸟苷酸生产厂家
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:鸟苷酸生产厂家 型号:食品级/工业级鸟苷酸 产地:河北鸟苷酸厂家
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

鸟苷酸简介：

鸟苷酸二钠

无色至白色结晶，或白色结晶性粉末，含约7分子结晶水。味鲜，鲜味阈值为0.0125g/100mL，鲜味强度为肌苷酸钠的2.3倍。与谷氨酸钠并用有很强的协同作用。不吸湿，溶于水，水溶液稳定。在酸性溶液中，高温时易分解，可被磷酸酶分解破坏，稍溶于乙醇。

用途

- 1.鸟苷酸二钠是国内外允许使用的呈味剂，常与味精和肌苷酸钠一起使用，混用时鲜味有相乘的作用。可用于各类食品，按生产需要适量使用。
- 2.鲜味剂。有香菇风味。常与谷氨酸钠配合使用(加入量1%~5%)，有十分明显的增鲜作用。
- 3.鸟苷酸二钠时我国允许使用的呈味剂，常与味精和肌苷酸二钠一起使用，混用时鲜味有相乘的作用。可用于各类食品的饲料添加剂，按生产需要适量使用。
- 4.一种新型食品增鲜剂。鸟苷酸二钠是国内外允许使用的呈味剂，我国规定可用于各类食品，按生产需要适量使用。单独应用较少，常与味精和肌苷酸二钠一起使用，混用时鲜味有相乘的作用。与味精混合使用时，其用量约为味精总量的1%~5%，酱油、食醋、肉、

鱼制品、速溶汤粉、速煮面条及罐头食品等均可添加，其用量约为0.01~0.1g/kg。也可与赖氨酸盐等混合后，添加于蒸煮米饭、速煮面条、快餐中，用量约0.5g/kg。还用作抗病毒药三氮唑核苷的原料。

使用注意事项：

该品与谷氨酸钠或5-肌苷酸二钠并用，有显著的协同作用，鲜味大增。

该品可被磷酸酶分解失去呈味力，故不宜用于生鲜食品中。这可通过将食品加热到85左右钝化酶后使用。

使用范围及使用量

中国《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。

实际使用参考：

该品通常很少单独使用，而多与谷氨酸钠（味精）等并用。混合使用时，其用量约为味精总量的1%~5%，酱油、食醋、肉、鱼制品、速溶汤粉、速煮面条及罐头食品等均可添加，其用量约为0.01~0.1g/kg。也可与赖氨酸盐等混合后，添加于蒸煮米饭、速煮面条、快餐中，用量约0.5g/kg。关于该品与谷氨酸钠等的配合使用。

该品尚可与肌苷酸钠以1:1配合，广泛应用于各类食品。