

# 河北谷氨酸钠生产厂家

产品名称	河北谷氨酸钠生产厂家
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:谷氨酸钠生产厂家 型号:食品级/工业级谷氨酸钠 产地:河北谷氨酸钠厂家
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

谷氨酸钠

简介：

谷氨酸钠

外观：白色结晶

简介：在水中的溶解度，易溶于水。味精是调味料的一种，主要成分为谷氨酸钠。

### 【特点】

谷氨酸钠就是味精的主要成分，不要一看它的名字这么长，就觉得头疼。说得更简单一些，如果熬汤的时候，您熬的不是青菜豆腐汤，而是一锅鸡汤的话，您可能会有这种经验——往鸡汤中加一些食盐，味道会鲜美。这是因为鸡肉当中富含谷氨酸这种氨基酸，您又放了一些氯化钠盐进去，便在不知不觉当中就制造了谷氨酸钠，也就是味精。

在过去相当长的一段时间里，味精对健康有益还是有害，一直是人们争论的焦点。食用味精在正常范围内不会对健康有任何损害，但食用过多会使部分人，尤其是西方人，出现中毒症状。所以要适量使用

，一般以每人每天不超过20克为宜。此外，炒蔬菜时，应等到出锅时再放味精。因为谷氨酸钠在120 的温度下会形成焦化谷氨酸钠，焦化谷氨酸钠不仅鲜味很低，而且具有一些毒性，是致癌物质。炒菜时油温一般在150 - 200 ，这会使味精变成有毒性的焦化谷氨酸钠。所以，对于加入味精的“半成品”配菜的烹饪，应以蒸、煮为妥。

#### 【来源】

谷氨酸是一种普遍的氨基酸：人体自产谷氨酸，它主要以络合状态存在于富含蛋白质的食物中，如蘑菇、海带、西红柿、坚果、豆类、肉类，以及大多数奶制品。部分食物中的谷氨酸以「自由」形态存在；并且只有这种自由形态的谷氨酸盐能够增强食物的鲜味。西红柿、发酵的大豆制品、酵母提取物、某些尖奶酪，以及发酵或水解蛋白质产品（如酱油或豆酱）所能带来的调味作用中，部分归功于谷氨酸的存在。