

呈味核苷酸钠 10 味之素

产品名称	呈味核苷酸钠 10 味之素
公司名称	南京味之素食品有限公司
价格	90.00/千克
规格参数	型号:10 品牌:味之素 含量:99.9 (%)
公司地址	南京市六合区大厂街道新华路668号68号楼402室
联系电话	86 25 58361766/58361755 13585193978

产品详情

型号	10	品牌	味之素
含量	99.9 (%)	有效物质含量	99.9 (%)
产品规格	10KGX1箱	主要用途	食品增鲜

呈味核苷酸5-imp (肌苷酸钠) 5-cmp (鸟苷酸钠) i+c (50%imp+50%cmp) 是制造第二代味精 (超鲜味精)、第三代味精 (复合调味品) 的主要原料。其强烈的鲜味使其广泛应用于食品调味、提高味质、降低味精用量, 对开发各种新型调料, 促进调味料工业发展很有意义。呈味核苷酸能增强鱼、肉、蔬菜等食物的滋味。改善食物原有的天然鲜味及增加香味。与味精混合用与食品有强烈的增鲜协同效应, 如1克 imp (或cmp) 加99克味精相当于290克味精的鲜味, 5克imp加95克味精相当于600克味精鲜味。呈味核苷酸能强化肉类 (牛肉、鸡汤等) 香味, 改善食品基本味觉, 使一般的食品成熟期提前, 抑制食物中的淀粉味、硫味、水解蛋白味等不良味道, 除去罐头蔬菜类及罐头肉留下的铁腥等异味。使用呈味核苷酸为原料可开发鲜味浓、风味醇厚的复合调味品或特色调味品。日本开发有: 超鲜味精又称强力味精、特鲜味精。配料: 5-核苷酸钠 (肌苷酸钠与鸟苷酸钠) 2%-8%、味精92%-98%或5-核苷酸钠8%、味精88%、柠檬酸钠4%, 也可根据需要以下不同比例配制。超鲜酱油呈味核苷酸5-imp、5-cmp、50%i+g在酱油中溶解度分别为5.6%、0.5%、29%能提高酱油鲜美味, 使之柔和可口, 增强浑厚圆润感, 大大提高内在及外观质量, 酱油中添加5-肌苷酸钠0.2克, 相当于45克味精, 可提高鲜味4倍, 一般100毫升酱油中加肌苷酸钠0.05-0.16克或鸟苷酸钠0.02-0.07克。实际添加量根据酱油中谷氨酸量、含盐量及酱油品种而异。增鲜醋在每升醋中加2-10克5-肌苷酸钠或5-鸟苷酸钠, 不仅能保持原醋风味, 还以使醋味圆润浓郁芳香, 以合成醋有消除强烈刺激酸味的效果。混合调味料 (1) 液体肌苷酸钠调味汁, 配料: 食盐5-imp、糖、蛋白、产稠剂、凝胶剂。(2) 低钠复合调味膏, 成分为氯化钾、甘草酸苷、甜菊苷、苹果酸、肌苷酸钠。(3) 蔬菜汤料, 成分为肌苷酸钠、胡萝卜粉、洋葱粉、芹菜粉、味精、牛肉提取物、牛脂肪、白胡椒、黑胡椒、大蒜粉、月桂酸、荷兰芹、食盐、焦糖、水。(4) 鸡精, 配料方案一: 鲜鸡肉、味精、蛋黄粉、食盐、白砂糖、可溶性糊精、呈味核苷酸、可溶性淀粉、鸡油、核黄素、抗氧化剂。方案二: 酵母浸出物、味精、芫荽、水解蛋、洋葱、鸡肉、焦糖、郁金、小麦粉、鸡油、骨胶、香料、核苷酸、胡椒等。配料方案三: 强化小麦粉、乳糖、鸡肉、食盐、乳清、酵母抽提物、谷淀粉、鸡皮、鸡油、脱脂奶粉、麦芽糊精、洋葱、合成香精、味精、5-呈味核苷酸、黄色素、丁羟基茴香醚没食子丙酯等。(5) 鱼调味品、配料: 味精、5-呈味核苷酸、食盐、乳精、鲑鱼粉、砂糖。呈味核苷酸还可加入鸡汤面料、脱水蔬菜汤

料、肉汁汤料、罐装的汤、肉汁、肉类、香肠、蟹、芦笋等食品中，与味精、食盐并用。