

高品质琥珀酸二钠（干贝素）

产品名称	高品质琥珀酸二钠（干贝素）
公司名称	河南省新乡化工科学研究院
价格	15.00/公斤
规格参数	型号:xxhg-99 品牌:新乡化工 含量:99（%）
公司地址	人民路351号(原人民路183号二楼)
联系电话	18624722267

产品详情

型号	xxhg-99	品牌	新乡化工
含量	99（%）	有效物质含量	99（%）
产品规格	20公斤	执行标准	企标
主要用途	酱油、醋、辣酱油、调味汤（料）、酱菜、香肠火腿、鱼糜制品等食品中	CAS	xxhg
主要物质	干贝素		

琥珀酸二钠（干贝素）

调味用食品添加剂，具体为扇贝类的鲜味呈现 disodium succinate

编码 gb 12.005

化学结构 $C_4H_4Na_2O_4 \cdot nH_2O(n=6或0)$

相对分子质量 六水物：270.14 无水物：162.05

性状 六水物为结晶颗粒，无水物为结晶性粉末，无色至白色，无臭、无酸味、有特殊鲜味，味觉阈值0.03%，在空气中稳定，易溶于水（20 35g/100ml），不溶于乙醇。六水物于120 时失去结晶水而成无水物。

白色结晶颗粒，无气味，在空气中不潮解；易溶于水，不溶于有机溶剂。水溶液有贝类鲜味，无酸味。可作食品调味剂、酸味剂、缓冲剂。还可用于合成医药及其他有机合成原料。

干贝素说明 谷氨酸、肌苷酸、琥珀酸以及它的盐类都在食品美味方面起到了重要的作用。在这类物质中

琥珀酸二钠具有贝类风味的特点，作为一种复合调味品的重要成份，越来越广泛应用于酱油、醋、辣酱油、调味汤（料）、酱菜、香肠火腿、鱼糜制品等食品中。除了可以单独使用外，还可以和谷氨酸钠一起以一定的比例合用，产生鲜味相乘的效果，使它更能起到美味的作用。琥珀酸二钠具有调味效果的同时，还能缓和其他调味料的刺激（如盐味），增强呈味力，产生好的口感。由于琥珀酸二钠对热具有稳定性，故能在热处理食品时发挥良好作用。

琥珀酸

二钠溶解性好，渗透性强，提高了调味效果。同时它又是不挥发性酸，故可以防止食品发酸。实际应用酱油、醋、辣酱油、调味汤（料）、酱菜、香肠火腿、鱼糜制品等食品中。

1、应用在酱菜制作当中 1) 什锦酱菜 溶液180升，添加干贝素450g 2) 乔头（韭白）溶液180升，添加干贝素220g 3) 酱山野菜（山葵）山野菜液 10kg，添加干贝素30~40g 4) 应用在腌制酱咸菜当中，原液10kg，添加50g

2、酱油、辣酱油（溶于水中后使用不会产生不均匀性），180升中添加26~56g和谷氨酸钠并用，并用时，用量是谷氨酸钠的10%~15%，这样会非常美味。

3、加工豆酱产品。3.75kg兑约1g左右，味道会更好。

4、制造合成醋，4%的醋酸溶液180升，加入约350~400g的干贝素,特别是和本公司的单福马酸一起使用，结果将会使强烈的刺激性香味得到中和，而且由于单福马酸的作用，可以去掉过剩的酸，而产生完美的酸味。

5、灌装水产物、煮鱼及其他相对谷氨酸钠的使用量，添加10~20%，能使味道更加美好，特别是贝类罐头。