Creative Enzymes®

二ナトリウム5'-グアニル酸

Cat. No. EXTZ-757

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	食品グレードの二ナトリウム5'-グアニル酸塩（略称：GMP）は、一般的に使用されるヌクレオチドベースの食品フレーバー□強剤です。フレーバー閾値は0.0125 g/100 mLで、フレーバー強度は二ナトリウムイノシネート（IMP）の2.3倍です。グルタミン酸ナトリウム（MSG）と組み合わせて使用すると、強い相乗効果を示します。この製品は非吸湿性で、水に溶解し、水溶液中で安定しています。しかし、酸性溶液では高温で容易に分解され、ホスファターゼによって分解される可能性があるため、一般的には生鮮食品に直接使用するのには適していません。

製品情報

形態	白い結晶または結晶性の粉末
分子式	C10H12N5Na2O8P
分子量	407.1843