Creative Enzymes®

Disodium 5'-Guanylat

Cat. No. EXTZ-757

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Lebensmittelgeeignetes Dinatrium-5'-guanylat (abgekürzt als GMP) ist ein häufig verwendeter nucleotide-basierter Lebensmittelgeschmacksverstärker. Es hat eine Geschmacksgrenze von 0,0125 g/100 mL und eine Geschmacksintensität, die 2,3-mal so hoch ist wie die von Dinatrium-Inosinat (IMP). In Kombination mit Mononatriumglutamat (MSG) zeigt es einen starken synergistischen Effekt. Das Produkt ist nicht hygroskopisch, wasserlöslich und stabil in wässriger Lösung. In sauren Lösungen hingegen wird es jedoch bei hohen Temperaturen leicht zersetzt und kann von Phosphatasen abgebaut werden; daher ist es im Allgemeinen nicht für die direkte Verwendung in frischen Lebensmitteln geeignet.

Produktinformation

Form	Weiße Kristalle oder kristallines Pulver
Molekülformel	C10H12N5Na2O8P
Molekulargewicht	407.1843