Глутамат натрия

Київ, Україна

Цена:100 г - 25 грн.
Глутама́т на́трия - мононатриевая соль глутаминовой кислоты. Представляет собой белый кристаллический порошок, хорошо растворимый в воде. Глутамат придает любому блюду насыщенность и завершенность.

Применение:

способен усиливать вкус продуктов, сделанных из мяса, птицы, даров моря, грибов, некоторых овощей.
Присутствует в таких естественных продуктах как: томаты, мясо, молоко, грибы, сыр, творог, кукуруза, горох, рыба.
Глутамат натрия внесён в перечень сырья:
ГОСТ 18487-80 «Блюда консервированные обеденные для спецпотребителя. Технические условия»;
ГОСТ 50847-96 «Концентраты пищевые первых и вторых обеденных блюд быстрого приготовления. Технические условия»;
ГОСТ 7457 «Консервы рыбные. Паштеты. Технические условия».
Зарегистрирован в качестве пищевой добавки Е621. В Европейских странах иногда обозначается как MSG.
На сегодняшний день нет свидетельств отрицательного воздействия глутамата натрия на организм человека при употреблении в пищу в количествах, представляющихся разумными.
В ходе многочисленных споров и исследований было установлено, что в небольших количествах глутамат натрия можно считать безопасной добавкой.

Глютамат натрия разрешено добавлять к продуктам питания в количестве 1, 5 г на 1 кг или на 2 л.

Отправка по Украине за счет покупателя.

Price: **25 грн.**

Тип оголошення:
Продам, продаж, продаю

Торг: --

Копченый Сергей

063-237-25-43