

Глутамат натрия



Київ, Україна

Цена: 100 г - 25 грн.

Глутамат натрия - моновалентная 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 внесен 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 E621. 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.

Глутамат 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