

## 1. DESCRIPCIÓN

El Glutamato Monosódico es la sal sódica del ácido glutámico, un aminoácido componente de las proteínas. Actualmente se obtiene por fermentación de la maleza o de fécula (almidón) del sago y la tapioca (yuca).

El Glutamato Monosódico es un cristal blanco con un 99% de pureza y de buena estabilidad. Se disuelve fácilmente en agua. El Glutamato Monosódico ha sido considerado apto para el consumo en alimentos (GRAS) y su uso está autorizado por la F.D.A. (Food and Drug Administration) y por la Secretaría de Salud.

## 2. PROPIEDADES

Se emplea como sazonador para realzar el sabor de los alimentos preparados, haciéndolos más sabrosos.

## 3. APLICACIONES

- En caldos deshidratados; conservas como carne, embutidos, pescados, sopas y salsas, comidas preparadas, salsas de tomate, botanas, salsa de soya, mayonesa, etc. El nivel apropiado de uso es de 0.2% a 0.8% calculado en base al peso del alimento.
- El uso principal del MSG alrededor del mundo es como un realzador de sabor en sopas y caldos, salsas y gravies y mezclas de especias y sabores.
- El MSG es también incluido en una amplia variedad de carne, pollo y vegetales congelados y enlatados y combinación de ambos.

## 4. ESPECIFICACIONES

ALIMENTOS	(%) MSG
Sopas enlatadas	0.12-0.18
Espárragos enlatados	0.08-0.16
Cangrejo enlatado	0.07-0.10
Pescado enlatado	0.10-0.30
Jamón enlatado	0.10-0.20
Aderezos	0.30-0.40
Ketchup	0.15-0.30
Mayonesa	0.40-0.60
Salchicha	0.30-0.50
Snacks	0.10-0.50
Salsa de soya	0.30-0.60

Jugos de verduras	0.10-0.15
Quesos procesados	0.40-0.50
Sopas deshidratadas	5-8
Salsa	1.0-1.20

## **5. ALMACENAJE Y VIDA ÚTIL**

Almacenar en lugar fresco y seco. Duración 3 años.

## **6. PRESENTACIÓN**

Saco de 25 Kg.

**Fuente de la información:** Liangshan Linghua Biotechnology Co. Ltd., China.