

五呈味核苷酸二钠是一种添加剂，可以改变食物的味道。它具有抗氧化作用，可以抑制食物的变质，延长食物的保质期，可以提高食物的营养价值，也可以食物的口感和风味。本文详细介绍了五味核苷酸二钠的特性及用途，以便让消费者更加全面地了解它。

## 1. 五味核苷酸二钠是什么？

五味核苷酸二钠是一种结构类似于酸性氨基苯甲酸的钠盐，也叫“双钠”。它是一种添加剂，可以改变食物的味道，起到增甜、增酸、苦味、食物的口感和风味等作用。

## 2. 五味核苷酸二钠的化学结构

五味核苷酸二钠的化学式为 $C_5H_{11}N_2Na_2O_8 \cdot 2H_2O$ ，分子量为283.14。它是一种白色粉末，有着特殊的柠檬酸味。

## 3. 五味核苷酸二钠的特性

五味核苷酸二钠具有良好的抗氧化作用，可以抑制食物的变质，延长食物的保质期，可以提高食物的营养价值，也可以食物的口感和风味。

## 4. 五味核苷酸二钠的用途

五味核苷酸二钠可以用于食品行业，如饮料、调味品、冷冻食品、调味料、糖果、发酵食品等，可以食物的口感和风味。它还可以用于制药和洗涤剂，作为缓冲剂、抗氧化剂和抗菌剂。

## 5. 五味核苷酸二钠的安全性

五味核苷酸二钠是一种安全、稳定、有效的添加剂，可以食物的口感和风味，是一种不可缺少的食品添加剂。根据相关规定，它的使用量不超过1.0g/kg，家庭使用量也不超过此值。

## 6. 五味核苷酸二钠的禁忌

五味核苷酸二钠不宜与氨基酸、尿素、碱金属等一起使用，以免发生不良反应。另外，它也不能与维生素C、蛋白质等有机物一起使用，否则会影响其功能。

## 7. 五味核苷酸二钠的加工

五味核苷酸二钠的加工有多种。通常的加工是将其与其他食品原料（如糖、淀粉、植物油、乳化剂等）混合，然后经过搅拌、搅拌、搅拌等，后经过热处理，即可五味核苷酸二钠的添加剂。

## 8. 五味核苷酸二钠的注意事项

五味核苷酸二钠在使用时，应注意以下几点：

- （1）应注意每次添加量，以免添加过多。
- （2）添加时应先将其分解开，以免影响食品的口感。
- （3）添加时应注意控制加工温度，以免影响其功能。
- （4）不能与维生素C、蛋白质等有机物一起使用，以免影响其功能。

## 9. 五味核苷酸二钠的价格

五味核苷酸二钠的价格一般在6元/公斤左右，有的更贵，有的更便宜。购买时可根据自身需要，选择的添加剂，以更好的效果。

## 10. 五味核苷酸二钠的贮存

五味核苷酸二钠应存放在干燥、通风的密闭中，避免受潮、受热，以免影响其和性能。

本文详细介绍了五味核苷酸二钠的特性及用途，包括化学结构、特性、用途、安全性、禁忌、加工、注意事项、价格和贮存等。五味核苷酸二钠是一种安全、稳定、有效的添加剂，可以食物的口感和风味，是一种不可缺少的食品添加剂。