



Importadora de Químicos Dúnamis S.A.

GLUTAMATO MONOSÓDICO FCCIV

FORMULA QCA.:

$\text{COOH}(\text{CH}_2)_2\text{CH}(\text{NH}_2)\text{COONa}$.

DEFINICION:

Sal sódica del ácido glutámico, uno de los aminoácidos comunes que se presentan en la naturaleza. Tiene sabor que recuerda al de la carne. Se presenta en forma de Cristales blancos o incoloros; soluble en agua y alcohol; presenta actividad óptica; muy eficaz entre pH 6 y 8. No tóxico

CARACTERISTICAS:

Alta Solubilidad en agua, baja higroscopicidad, excelente estabilidad a altas temperaturas.

ANÁLISIS	ESTÁNDAR	UDS
APARIENCIA	Cristales blancos o incoloros	----
PUREZA	99.0 - 100	%
ESTADO DE LA SOLUCIÓN (TRANSMITANCIA)	Clara e incolora > 98.0	%
CLORURO (Cl)	< 0.039	%
METALES PESADOS (Pb)	< 1	ppm
ROTACIÓN ESPECÍFICA A 20°C	+24.9° - + 25.3	°
Ph	6.7 - 7.5	-----

USOS:

Tiene importancia comercial como intensificadora de sabores, particularmente para carnes en concentración de cerca de un 3 %,

PRESENTACION

Saco x 25kg



[57 + 4] 448 3003



Cra 52 3 Sur 77 · Centro Comercial El Rodeo, Local 2

Medellín · Antioquia · Colombia www.iqdunamis.com