



KULLANIM ÖNERİLERİ

TİTO MONOSODYUM GLUTAMAT KULLANIM ÖNERİLERİ

E621 kodu ile de bilinen MSG, birçok gıda ürününde aroma tadını arttırarak, ürün lezzetini arttırmak için kullanılan bir katkı maddesidir. Türk Gıda Kodeksinde "Aroma arttırıcılar" sınıfında yer almaktadır. Glutamik asidin oluşturduğu diğer tuzlar da MSG ile aynı etkidedir. Türk Gıda kodeksinde; maksimum MSG kullanım oranı 10g/kg olarak belirlenmiştir. **Fakat kullanılacak ürünün özelliklerine göre kullanım oranında yasal sınırlandırmalar olabilir. Bu yüzden üretilecek ürüne göre bulunulan ülkenin yasal mevzuatları incelenmelidir. Örneğin Geleneksel gıdalara ait sınırlandırmalar Türk Gıda kodeksinde Ek VI ve Ek IV de yer almaktadır. Ayrıca kullanım miktarı belirlenirken minimum miktarla başlanarak, deneme yapılarak miktar arttırılmalıdır.**

Glutamat bulunduğu gıdaya "umami" diye adlandırılan bir tat katar. Bilimsel olarak bu tat acı, tuzlu, ekşi ve tatlının yanında kabul edilir.

Glutamat bir proteindir. Protein içeren besinlerin çoğunda (kırmızı ve beyaz etler, deniz ürünleri) doğal olarak bulunur.

Glutamat tadı sınırlandırıcı bir yapıdadır. Glutamat miktarı doğal olarak bulunduğu gıdalarda ve kullanıldığı gıdalarda % 0,1 ile % 0,8 arasındadır. Sınırlandırıcı olması buradan gelir ve daha çok kullanılması halinde tada bir katkısı olmaz ve katkısı olmadığı gibi normal tat profilini de bozabilir.

Glutamat doğal halinde, et, balık, sebzeler ve tahıllarda bağlı formda, domates, süt, patates, soya sosu ve birçok çeşit peynirde serbest formda bulunur. Bunların yanında birçok üretilen gıda maddesine hoş koku, tat ve lezzet artırıcı özelliğinden dolayı sonradan eklenir.

Tito MSG yemeklerdeki diğer tatların uyumunu sağlayarak ve diğer malzemelerin lezzetini ortaya çıkartarak yemeklere umami tadı verir.

Sıcak yada soğuk yemeklerde kullanılabilen, kokusuz, renksiz ve kolay çözünebilen kristal haldedir. Doğu ve batı mutfağında olmak üzere her çeşit yemeğin tadını arttırmak için geniş ölçüde malzeme ve pişirme teknikleriyle kullanılabilir.

PİŞİRME SIRASINDA VE PİŞİRME SONRASINDA KULLANILABİLİR.

Pişirme sırasında kullanıldığında ; yemeklerde tamamlayıcı tat olarak lezzet arttırır. Makarna, pilav ve sulu yemeklere çok yakışır.

Pişirme öncesinde kullanıldığında; Et, balık gibi yemeklerinizde pişirme işleminden önce kullanıldığında, ağır kokuları bastırarak yemeğe lezzet verir.

Diğer baharatlarla uyumludur, sirke, soya sosu, salata sosu ve harçlarda kullanılabilir. Sosun katılacağı yemek ve salataya lezzet verir.

Pilav suyuna ; 1 kg pirinç / 1,5 Litre su 7 g (2 tatlı kaşığı) MSG
Mercimek çorbasına; 1 Litre çorbaya, 3,5 g (1 tatlı kaşığı) MSG
Salata sosuna, 8 kişilik salata sosuna, 3,5 g (1 tatlı kaşığı) MSG
Köfte harcına 1 kg köfte harcına, 3,5 g (1 tatlı kaşığı) MSG



TOBB



Headquarter: 10016 St. No:18 AOSB Cigli/IZMIR-TURKEY
Showroom: 8216 St. No:5/C Cigli/IZMIR-TURKEY
Tel: +90.232.329.35.68 Fax: +90.232.329.35.07



Yukarıda yer alan bilgiler ve belirtilen ürünler, sadece teknik altyapısı olan kişilerin, ürünlerle ve kullanımları ile ilgili gerekli teknik araştırmaları, testleri ve değerlendirmeleri yaptıktan sonra, kendi istekleri doğrultusunda kullanımları içindir. Buradaki bilgiler güvenilir olmasına rağmen, her üretim ortamına, üretimin yapıldığı ülkenin yasalarına, ortam

şartlarına, bitmiş ürüne ve diğer hammaddelere bağlı olarak sonuçlar değişkenlik gösterebilir. Bu nedenle ürünleri satın alan kişi ya da kurum, kendi kullanımı için uygunluğunu, çevresel koşullara etkisini, işçi sağlığı ve iş güvenliği gibi konulara etkilerini değerlendirdikten sonra ürünü kullanma kararını kendisi özgürce verir. **Hammaddeler.com, Smart Kimya Ltd, temsilcilerimiz ve çözüm ortaklarımız bu bilginin kullanımı açısından sorumlu tutulamaz.**



TOBB



Headquarter: 10016 St. No:18 AOSB Cigli/IZMIR-TURKEY
Showroom: 8216 St. No:5/C Cigli/IZMIR-TURKEY
Tel: +90.232.329.35.68 Fax: +90.232.329.35.07