

GLUTAMATO MONOSÓDICO

FICHA TÉCNICA



NOMBRE DEL PRODUCTO	Glutamato monosódico
CAS #	6106-04-3
FÓRMULA MOLECULAR	C5H8NO4Na
NOMBRE IUPAC	Ajinomoto. Sabor umami. Extracto de levadura
ADITIVO ALIMENTARIO	E-621
FECHA DE REVISIÓN	29 08 2024

1. DESCRIPCIÓN

Es un aminoácido no esencial que se encuentra de forma natural en muchos alimentos, como carnes, pescados, productos lácteos, vegetales y algunas algas marinas. Se produce mediante un proceso de fermentación a partir de fuentes naturales como la remolacha azucarera, la caña de azúcar o el maíz.

Tiene la capacidad de realzar los sabores de los alimentos al estimular los receptores del gusto umami en la lengua. El umami es uno de los cinco sabores básicos junto con el dulce, salado, ácido y amargo, y se caracteriza por un sabor sabroso y satisfactorio.

2. APLICACIONES

- Se utiliza ampliamente como potenciador del sabor en la industria alimentaria. Como en una amplia variedad de productos, como sopas, salsas, aderezos para ensaladas, carnes procesadas y aperitivos.
- Se emplea como condimento para realzar el sabor de los platos. Se agrega en pequeñas cantidades para resaltar los sabores naturales de los alimentos y mejorar la calidad del sabor en general.
- Actúa como conservante en algunos alimentos. Su uso puede ayudar a prolongar la vida útil de ciertos productos alimentarios, al tiempo que mejora su sabor.
- Mejora la textura, especialmente en productos procesados como carnes enlatadas o productos cárnicos reconstituidos.

3. PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS

Apariencia	Granúlos cristalino blancos o incoloros.
Peso molecular	147, 13 g/mol
Olor y sabor	Umami
Humedad %	8 % máx.

pH	7
Solubilidad	Muy soluble en agua .
Cenizas	2 % máx.
Nitrógeno total	<1

4. PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

Mesofilos Aerobios	Max. 1.000 UFC/mL
Hongos y levaduras	Max. 1.000 UFC/mL
E. Colí	Negativo
Salmonella	Negativo/ 25 mL

Nota: El producto cumple con el estándar USP.

5. ESTABILIDAD Y ALMACENAMIENTO

Se recomienda guardar el empaque bien cerrado en un lugar fresco y seco, alejado de la luz, el calor y la humedad. No caduca, sin embargo, se recomienda consumir preferentemente durante los primeros 24 meses a partir de su fecha de fabricación.