

安赛蜜、AK糖、乙酰磺胺酸钾

产品名称	安赛蜜、AK糖、乙酰磺胺酸钾
公司名称	大连京京美味食品添加剂有限公司
价格	.00/个
规格参数	型号:食品级 含量:99.3 (%) 有效物质含量:99.3 (%)
公司地址	辽宁省大连市甘井子区金家街金源花园6号楼
联系电话	86566951 15842601696

产品详情

型号	食品级	含量	99.3 (%)
有效物质含量	99.3 (%)	产品规格	1*1kg*25
执行标准	QB2393-1998	主要用途	甜味剂

英文名称acesulfame-k 或 acesulfame potassium 中文译名乙酰磺胺酸钾 别名安赛蜜、双氧恶噻嗪
化学名称potassium salt of 6-methyl-1,2,3oxathiazin-4(3h)-one-2,2-dioxide 中文译名6-甲基-1, 2, 3恶噻嗪-4 (3h) -酮 - 2, 2-二氧化物钾盐 状态白色、结晶状粉末 分子式c4h4kno4s 分子量201.24

ak糖(安赛蜜)为白色结晶状粉末，甜度约为蔗糖的200倍，是一种新型的高甜度甜味剂。用于食品，不仅能提高产品的品质，而且可以降低产品的成本并赋予产品健康向上的形象。ak糖是一种安全性很高的产品，自上世纪九十年代起已风行欧美。它无毒、无副作用，国际权威组织fao / who将其评定为a级食品添加剂。世界上已有80多个国家包括美国、英国、德国、日本等批准ak糖用于食品。全球最大的两家软饮料公司 - 可口可乐、百事可乐公司已大量将ak糖用于无糖饮料中。我国于1992年批准ak糖作为食品添加剂，其使用范围及限量收录在gb2760 - 1996中。目前国内许多大型食品饮料企业正大量使用这一甜味剂以改善产品口感，降低成本，提高档次。ak糖的应用范围 (gb2760-1996及1997 ~ 1999年增补品种)：

食品添加剂名称 (代码)	使用范围	最大使用量g/kg
乙酰磺胺酸钾(ak糖)(19.011)	饮料 冰淇淋 糕点 糖果 果酱 (不包括罐头)	0.3
	酱菜 蜜饯 胶姆糖 八宝粥罐头 果冻 面包	
	餐桌用甜味料 (片状、粉状)	每片、每包40mg
	风味酸奶	0.35
	调味料	0.5
	无糖 (低糖) 糖果	2.0
	无糖 (低糖) 胶姆糖	

ak糖的特点 安全性高fao / who经多年毒理学试验和严格的安全性检查，证明ak糖是一种公认安全 (gras

)的甜味剂，它不参与人体代谢过程，几乎不产生热量，对人体的血糖没有影响，并且不会引起龋齿。性能优越ak糖在水中溶解性很好，对光、热、酸、碱及微生物具有很高的稳定性，在空气中不吸潮，因此适应性很强。 口感纯正ak糖入口后甜感快，自然爽口，与阿斯巴甜、山梨糖醇、木糖醇等配合是无糖食品理想的甜味剂。当ak糖1 1与阿斯巴甜配合使用时，甜感与蔗糖极其相似，且甜度可提高50%，达到蔗糖的300倍。ak糖与多种甜味剂配合使用都具有明显的协同增效作用。