

华甜纽甜生产厂家

产品名称	华甜纽甜生产厂家
公司名称	河北科隆多生物科技有限公司
价格	480.00/公斤
规格参数	品牌:华甜 型号:食品级 含量:99
公司地址	河北省邯郸市丛台区光明北大街与望岭路交叉口西南角光明商贸中心C座6层F号（注册地址）
联系电话	13503100742

产品详情

纽甜厂家 纽甜生产厂家 纽甜价格

甜味纯正，清新自然，与阿斯巴甜相似，但安全性较高；

甜度高，是蔗糖的8000倍左右，等甜度成本较阿斯巴甜低；

所含的营养物质很容易被人体吸收；

低能量或无能量、可供糖尿病人食用、不致龋齿、可促进双歧杆菌增殖等；

不会引起蛀牙、血糖波动，是保健型食品的甜味剂。

在酸性条件下，纽甜具有与阿斯巴甜大致相同的稳定性。在中性PH范围或瞬时高温等条件下，纽甜要比阿斯巴甜稳定得多，这大大扩大了其应用领域，如在焙烤食品中的应用。

纽甜在常规储存条件下，干粉具有稳定性，但在水溶液中的稳定性有一定的局限，其稳定性受温度、酸碱度、时间等因素的影响，甜度会有一定程度下降，常温下（25℃）在水溶液中的稳定性，大致为：PH 3.0时半衰期为78天；PH4.0时半衰期为156天；PH4.5时半衰期为208天；PH5.0时半衰期为150天；PH5.5时半衰期为112天。PH值为4.5。鉴于此，纽甜的使用如果与蔗糖或者其它甜味剂配合使用，可以提高其稳定性。

甜味特性

纽甜具有纯正的甜味，在普通或无糖的饮料中，以纽甜替代部分甜味剂使用，不仅可得到适宜甜度和风味的产品，纽甜更具有降低产品成本的特性。

研究表明，在饮料产品中，纽甜可替代25%的营养甜味剂或高倍甜味剂，可保持相近的感官特性。

纽甜和蔗糖一样具有纯正的甜味，但纽甜有绵绵的后甜味。只能靠直觉（舌头的感受）评定。

稳定性

纽甜在干粉状态下，在粉末状成品中具有稳定性。在湿度条件下，纽甜的稳定性与PH值、温度和时间有关。纽甜适用于分批生产、高温短时（HTST）杀菌和无菌操作过程，得到的终产品中纽甜的浓度几乎没有改变。

风味延长

在特定的应用和风味体系中，纽甜可显著地延长、增强产品的口感和香味。纽甜在实际应用过程中，因其修正和某些风味的特性，要求产品重新调整香精体系和酸味剂的含量或种类。在粉末饮料中，添加纽甜可减少至少20%的柠檬酸用量，而不会影响产品的酸味。

安全性

大量的研究表明，纽甜适用于包括儿童、孕妇、哺乳期妇女和糖尿病患者在内的所有人群。使用纽甜无需对苯酮尿症患者特别表明。纽甜在体内可迅速新陈代谢。主要的代谢途径是通过人体产生的酶使甲酯水解，后生成脱脂纽甜甜和甲醇。相比于普通食品如果汁、蔬菜、和蔬菜汁，纽甜所分解生成的甲醇量微乎其微。例如，番茄汁中甲醇含量超过含纽甜饮料的200倍。纽甜可随尿液和粪便彻底地排除体外，不会在人体内积聚。