

索马甜生产厂家

产品名称	索马甜生产厂家
公司名称	山东爱采生物科技有限公司
价格	1500.00/kg
规格参数	品牌:索马甜生产厂家 型号:食品级索马甜 产地:山东索马甜
公司地址	山东省菏泽市经济开发区和平路恒泰商厦203
联系电话	13573016375

产品详情

索马甜厂家 索马甜生产厂家 索马甜价格

索马甜。甜味剂的一种，属于蛋白质甜味剂非洲竹筴甜素，又被称为索马甜，是从苏丹草本植物非洲竹筴果实假种皮中提取，甜味爽口，没有不良后味或苦涩味。甜味极强，其甜味平均为蔗糖的1600倍，但取决于稀释的浓度。极易溶于水，不溶于丙酮。与糖类甜味剂共同有协同效应和改善风味作用。甜味爽口，无异味，持续时间长。甜味极强，其甜味平均为蔗糖的1600倍，无热量甜味剂，调味剂。有增强香味、掩盖苦味、改善口感（产生稠厚奶油状口感）、能与其他甜味剂匹伍等优点。

白色结晶性粉末，无定性，无臭，甜味爽口，持续时间长。甜味极强，其甜味平均为蔗糖的1600倍，但取决于稀释的浓度:0.00011%时为5500~8000倍:0.001%时为3500倍，0.01%时为1300倍，0.02%时为850倍。其水溶液在pH值1.8~10时稳定，等电点约pH值11.因属蛋白质，加热可发生变性而失去甜味，遇丹宁结合后亦会失去甜味。在高浓度的食盐溶液中甜度会降低。极易溶于水，不溶于丙酮。

索马甜主要成分有2种，索马甜I为207个氨基酸以直链状结合的化合物，分子量22204；索马甜II为由198个氨基酸结合而成，分子量 21000 ± 500 的蛋白质。无热量甜味剂，调味剂。宜与蔗糖等糖类配合使用于咖啡、巧克力、饮料、甜点、焙烤制品等。对香味有增强作用，与香料等合用增效明显。

索马甜甜度为蔗糖的2000~2500倍。其甜味延迟，后味较长，来得慢，消失得也慢。

索马甜作用用途：

无热量甜味剂，调味剂。供一般食品和保健食品之用。宜与蔗糖等糖类配合使用于咖啡、巧克力、胶姆糖、饮料、冷饮、甜点、焙烤制品等。

可改善某些氨基酸的苦味、鞣酸类涩味、咖啡因苦味，增强乳品和可可风味

