

## 纽甜（500倍甜度）生产厂家

产品名称	纽甜（500倍甜度）生产厂家
公司名称	山东爱采生物科技有限公司
价格	100.00/kg
规格参数	品牌:纽甜（500倍甜度）厂家 型号:食品级纽甜（500倍甜度） 产地:山东纽甜（500倍甜度）
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

纽甜（500倍甜度）厂家 纽甜（500倍甜度）生产厂家 纽甜（500倍甜度）价格

纽甜无苦味及其它后味，纽甜的甜度为蔗糖的8000-10000倍，即在5的甜度时为蔗糖的8000倍，在2的甜度时可达蔗糖的10000倍。根据GB2760-2011食品添加剂卫生标准，.纽甜的使用范围为各类食品饮料，使用量为按生产需要适量使用。一般饮料类8-17mg/L，食品类10-35mg/Kg。

### 在水果罐头中的应用

减少糖浆总体比重，从而降低水果上浮的现象，无须添加更多的水果。在GB2760中，允许使用在罐头产品的甜味剂。纽甜在罐头产品热处理过程中，呈现良好的稳定性。替代40-50蔗糖，降低产品成本。产品保质期为12-24个月。风味:甜桔，杨梅，枇杷，荔枝，菠萝，龙眼。建议甜度倍数:6500-7000。

### 在凉果中的应用

纽甜的使用建议: 纽甜的用量(相对蔗糖甜度计算)占总甜度的30左右。可以和砂糖，阿斯巴甜，甜菊糖，甜蜜素等甜味剂复合使用。 纽甜在话梅中使用的倍数大约为6500-7000倍，其他酸度没那么高的凉果中，可以用到7500倍以上。 可以适当减少酸的用量，如果无须额外加酸，可以尽可能在洗果胚的时候，退去更多的酸，从而平衡甜酸比。

### 在各类饮料中应用

碳酸饮料:纽甜在可乐型碳酸饮料中能持续作用16个星期。与市场上销售的低能量碳酸饮料的保质期一致。它还可以用于柠檬汽水中。

非碳酸饮料:纽甜可用于热灌装柠檬茶、固体粉末状饮料、酸奶等食品中，而且在这些食品中性状都非常稳定且品质良好。

固体饮料:以30的比例部分替代砂糖，在不改变原有全糖配方口感的基础上，可尽可能地减少成本;取代配方中阿斯巴甜，标签无须标明含苯丙氨酸;与糖粉或其他粉体添加剂以1-2的比例预混合:试验表明浓缩的纽甜预混料能够适当的分散并吸附在载体表面;在固体饮料的生产中，先预混微量的原料如色素，香料是非常普通的，所以纽甜使用也只是附加很简单的一个过程;同时混合色素和纽甜于砂糖中可以用视觉来观察预混料，保证充分混合;混合时间必须充分保证分散，但必须控制时间减少粉末飞扬。

#### 在乳品饮料中的应用

产品本身的固形物比较丰富，即使使用甜味剂可能损失很小的产品稠度，但可通过乳制品的稳定剂来补充;PH为4.0-4.5是适合纽甜稳定性;纽甜在发酵过程相对稳定;用纽甜替代这些产品中部分蔗糖，减少了热量，同时潜在地增加了营养价值(牛奶取代了蔗糖的体积)。结果就是一个更健康的消费品。