

食品级抑甜剂厂家

产品名称	食品级抑甜剂厂家
公司名称	山东爱采生物科技有限公司
价格	380.00/公斤
规格参数	品牌:抑甜剂厂家 型号:食品级抑甜剂 产地:山东抑甜剂
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

抑甜剂厂家 抑甜剂生产厂家 抑甜剂价格

1.简介

.中文名称：抑甜剂其它名称：2-(4-甲氧基苯氧基)-丙酸钠国际通用名：2-(4-甲氧基苯氧基)-丙酸钠英文名称：sodium 2-(4-methoxyphenoxy) propanoate分子式：C10H11NaO4相对分子质量：218.18

2.性状

无色呈淡奶油色的晶状固体

3.用途

1. 对于可以加水的产品，例如月饼、果酱、冰淇淋、糖浆等：甜而不腻

将定量的甜味抑制剂粉末溶解于水中，加水量掌握在甜味抑制剂质量的40~50倍，直接混合入产品配料中，继续本产品后续的生产即可。

对于月饼，则在馅料生产中期（例如起锅前50~60分钟）加入，然后继续铲至馅料符合要求为止。务必甜味抑制剂能均匀分散在馅料中。

例如：设定添加量为万分之1.6，则每100公斤馅料需要添加16克的甜味抑制剂粉末，可用700~1000克（或毫升）水溶解后加入。

2. 对于不能加水的产品，例如巧克力、部分糖果、奶油涂层等：

将甜味抑制剂粉末直接混合入产品配料中即可，但一定要混合均匀。因为甜味抑制剂的使用量极少，建

议使用多步骤逐级混合技术，以达到均匀分布，就像往巧克力产品中添加色素、香精一样的方法加入。

3. 如果和白糖直接混合，添加量掌握在白糖质量的万分之5.5~6.5左右，即10吨白糖加5.5~6.5公斤甜味抑制剂，混合均匀即可。