

食品级糖精钠厂家

产品名称	食品级糖精钠厂家
公司名称	山东爱采生物科技有限公司
价格	60.00/公斤
规格参数	品牌:糖精钠厂家 型号:食品级糖精钠 产地:山东糖精钠
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

糖精钠厂家 糖精钠生产厂家 糖精钠价格

糖精钠是食品工业中常用的合成甜味剂，且使用历史长，但也是引起争议的合成甜味剂。糖精钠的甜度比蔗糖甜300-500倍，在生物体内不被分解，由肾排出体外。但其毒性不强，起争议主要在其致癌性。近的研究显示糖精致癌性可能不是糖精所引起的，而是与钠离子及大鼠的高蛋白尿有关。糖精的阴离子可作为钠离子的载体而导致尿液生理性质的改变。

糖精于1878年被美国科学家发现，很快就被食品工业界和消费者接受。它不被人体代谢吸收，在各种食品生产过程中都很稳定。缺点是风味差，有后苦，这使其应用受到一定限制。

白色结晶粉末。熔点228.8~229.7，密度0.828克/立方厘米，微溶于水、氯仿，溶于乙醇、乙酸乙酯、苯和丙酮。

它的钠盐称做糖精钠或溶性糖精，易溶于水，稀水溶液的甜味约为蔗糖的300~500倍。少量无毒，但无营养价值。1%的水溶液呈中性。我们平常用的比蔗糖还甜的物质是糖精，它比蔗糖要甜500倍。

用途：可做食品的甜味剂,适合制口香糖,给需要低热能食品的人作甜味剂;作电镀光亮剂;胶粘剂原材料、用作厌氧胶的固化促进剂和不饱和聚酯树脂的助促进剂。还用于配制复合型氧化还原引发剂，例如叔丁基过氧化氢/正丁胺/糖精。

(1) 口感：甜度是许多食品的指标之一，为使食品、饮料具有适口的感觉，需要加入一定量的甜味剂。

(2) 风味的调节和增强，在糕点中一般都需要甜味；在饮料中，风味的调整就有“糖酸比”一项。甜味剂可使产品获得好的风味，又可保留新鲜的味道。

(3) 风味的形成，甜味和许多食品的风味是相互补充的，许多产品的味道就是由风味物质和甜味剂的结合而产生的，所以许多食品都加入甜味剂。

广泛用于以下行业：

- 1、食品：一般冷饮、饮料、果冻、冰棍、酱菜类、蜜饯、糕点、凉果、蛋白糖等。应用于食品工业及糖尿病患者作甜化饮食，普遍使用的人工合成甜味剂。
- 2、饲料添加剂：猪饲料、香甜剂等
- 3、日化行业：牙膏、漱口水
- 4、电镀行业：电镀级糖精钠主要是用在电镀镍上，是作为光亮剂使用的。加少量的糖精钠，可以提高电镀镍的光亮度和柔软性。一般使用量每升药水用0.1--0.3克

其中电镀行业用量较大，出口总量占到中国产量的大部分。