

## 纽甜（8000倍甜度）厂家

产品名称	纽甜（8000倍甜度）厂家
公司名称	山东爱采生物科技有限公司
价格	280.00/公斤
规格参数	品牌:纽甜（8000倍甜度） 型号:食品级 产地:山东
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（8000倍甜度）厂家 纽甜（8000倍甜度）生产厂家 纽甜（8000倍甜度）价格

中文名：纽甜

外文名：Neotame

别名：尼尔甜

CAS No：165450-17-9

CNS号：19.019

INS号：961

分子式：C<sub>20</sub>H<sub>30</sub>N<sub>2</sub>O<sub>5</sub>

分子量：378.46

性状：白色结晶粉末

水份：含约4.5%的结晶水

熔点：80.9-83.4

比旋光度：-39.8°。

白色结晶粉末，含约4.5%的结晶水，是一种功能性甜味剂。具有纯正的甜味，甜味协和，十分接近阿斯

巴甜，没有其他强力甜味剂常带的苦味和金属味。能量值几乎为零。可在瞬时高温的条件下保持稳定，蛋糕生产中，经过450 0C的高温焙烤后，仍有85%的纽甜存在

溶解性：纽甜在常温（25 ）下水中的溶解度为12.6克/升，此溶解度能完全满足正常的生产需要。甜度：约为蔗糖的8000-12000倍，阿斯巴甜的40倍以上！注意事项：由于纽甜粉末直径非常小，在处理时要避免吸入。

- 1、甜味纯正，清新自然，与阿斯巴甜相似，但安定性较高；
- 2、甜度高，是砂糖8000倍左右，等甜度成本较Aspartame低；
- 3、所含的营养物质很容易被人体吸收；
- 4、低能量或无能量、
- 5、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。

#### 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。

## 1、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，允许可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。

## 2、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。

## 3、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。

## 4、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。

## 5、在果冻中的应用

国际对果冻低固型物的要求是 15，而往往果冻的甜度要达到18-22个甜度，口感佳；因此超出15个糖度的那部分糖度可以使用甜味剂调整口感，举例：使用纽甜替代3个糖度，实际使用量为： $3 \div 8000 \times = 0.03755(w/w)$ ；产品口感清甜纯正，并可以降低产品的总成本。

## 6、在焙烤食品中应用

可以±30%部分替代砂糖，制成低糖产品，成本更低；与糖醇类混配使用，制成无糖产品，健康概念；纽甜在烘焙食品中呈现满意的风味和组织特性，具有良好的稳定性；填充物：麦麸，小麦纤维，麦芽糖醇，麦芽糊精。

## 7、在口香糖中应用

应用方法：在原有配方基础上，额外添加纽甜，建议用量：糖衣：15ppm，胶基：40ppm

如需平衡成本可将口香糖的重量减少7-8%。

应用优势：有更长的甜味延迟，满足了其延长甜度的需要。产品的甜度和薄荷风味是相关联的，只要甜味持续存在，薄荷风味就会同时持续呈现。由于纽甜具有增强风味的特性，可以减少薄荷口香糖的香精用量。

添加方法建议：用丙二醇作为溶剂-饱和溶解度为20%；用甘油作为溶剂-饱和溶解度为10%；与糖粉或其他粉体添加剂以1-2%的比列预混合。

-- 注意：不建议直接使用香精作为溶剂。

## 8、在餐桌甜味剂中应用

因为纽甜没有吸湿性，能量又低，十分适合作为餐桌甜味剂。经研究表明，纽甜在作为餐桌甜味时至少可以储存156个星期。

## 9、在淀粉类食品中应用

在淀粉类食品中添加纽甜可以抑制淀粉老化，延长食品保质期；在鸡蛋、鱼类等蛋白质丰富的食品中添加则可抑制蛋白质变性，保持食品良好口感。

## 10、在医药领域中应用

## 11、在牙膏、化妆品中应用

用纽甜作牙膏和漱口液的增甜剂，能有效保持产品的凉爽特性。纽甜同样可用于口红、唇膏及洗浴润肤等化妆品。

## 12、在香烟过滤嘴中应用

香烟过滤嘴的甜感技术瓶颈，就是甜感持续太短，无法维持甜味到香烟吸完，纽甜的后甜特性很好的解决了这个难题。

### 13、在动物饲料中应用

能有效地遮蔽糖精的后苦，提高饲料的适口性。

牲畜的日食量是决定牲畜生长速度的主要因素，特别是仔猪、乳猪日采食量，影响了牲畜整个的生长过程，因此改善饲料的适口性，来增加他们的日采食量，从而加速牲畜的生长速度。

牲畜，尤其是幼猪、乳猪的味觉比人类更敏感。

纽甜以下特征，可弥补和改善饲料甜味剂：纯净的甜味，没有苦、涩、金属的异味；

较长的后甜可掩盖糖精的苦味和金属味，改善饲料的口感特性，掩盖异味；与糖精14-24%协同增效作用，以0.05-0.1%添加量用于低档饲料，以0.15-0.25%添加量用于中档饲料，以0.3%以上添加量用于饲料。

### 14、在其他产品中应用

与阿斯巴甜不同，纽甜可以与某些还原糖共同使用，如葡萄糖，果糖，乳糖等。

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。