

纽甜（500倍甜度）厂家

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

纽甜简介

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。

详细用途

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。

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是最适合纽甜稳定性；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）。

5、在果冻中的应用

国际对果冻固型物的要求是15，而往往果冻的甜度要达到18-22个甜度；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： $3 \div 8000 \times 100 = 0.03755$ (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的比例预混合。

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。

11、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。

12、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。

四、包装与贮存：

- 1、本品整包装一般为25KG/袋或25KG纸板桶。
- 2、本品应密封避光，储存于阴凉，干燥，通风处。