

索马甜厂家报价

产品名称	索马甜厂家报价
公司名称	河北鸿韬生物工程有限公司
价格	1500.00/1kg
规格参数	产品名称:索马甜 级别:食品级 规格:25kg/1件
公司地址	河北省邯郸市成安县道东堡乡道东堡村
联系电话	15694999565 15694999565

产品详情

索马甜厂家,索马甜生产厂家,索马甜,食品级索马甜厂家,食品级索马甜生产厂家

简介

索马甜(Thaumatococcus)别名：非洲竹芋甜素，沙马汀英文名：Thaumatococcus，是从天然植物Thaumatococcus daniehellii的坚果皮中提取出的**甜物质，属天然蛋白质。

性状

淡黄褐色至灰褐色粉末落片，无臭，味极甜

用途

无热量甜味剂，调味剂。供一般食品和保健食品之用。宜与蔗糖等糖类配合使用于咖啡、巧克力、胶姆糖、饮料、冷饮、甜点、焙烤制品等。

可改善某些氨基酸的苦味、鞣酸类涩味、咖啡苦味，增强乳品和可可风味，用于香辛料等也可增果。

(FEMA；1998；mg/kg)：焙烤制品、蛋制品、鱼制品、浇汁、速溶咖啡和茶、肉制品、果仁制品、其他谷物、加工蔬菜、禽制品、小吃食品、汤面，0.5~2；无醇饮料0.2~5；含醇饮料、代乳品，1~10；早餐谷物1~2；干酪、硬糖，5~10；胶姆糖300；调味品5~30；糖霜、凝胶、布丁、果酱、果冻、软糖、甜沙司，2~10；冷饮、乳制品、加工水果，1~5；水果冰品0.5~3.0；调味料0.5~1.0。

索马甜与其他甜味剂混合使用效果较好。与糖精、AK糖和甜菊苷等发生协同增效作用，但与甜蜜素及阿

斯巴甜的增效效果并不明显。索马甜还具有风味增强特性，使香精香料的香味更柔和诱人，香味持续时间更长，香味更强烈。索马甜在一些国家可应用于饮料、冰激凌及冰冻乳制品、口香糖等