

食品甜味剂甜蜜素检测报告办理

产品名称	食品甜味剂甜蜜素检测报告办理
公司名称	全球法规注册CRO-国瑞IVDEAR
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	光明区邦凯科技园
联系电话	13929216670 13929216670

产品详情

甜味剂——来源于原国家食药总局解析

甜味剂在食品工业中受到广泛应用

甜味剂是赋予食品甜味的物质，属于食品添加剂中的一类。甜味剂分为天然甜味剂和人工合成甜味剂。根据我国现行《食品添加剂使用标准》（GB2760-2014）的规定，纽甜、甘草酸铵、甘草酸一钾及三钾、D-甘露糖醇、甜蜜素、麦芽糖醇和麦芽糖醇液、乳糖醇、三氯蔗糖、阿斯巴甜等作为甜味剂可以用于面包、糕点、饼干、饮料、调味品等食品中。

甜味剂的优点主要有五个方面。第一，化学性质稳定，不易出现分解失效现象，适用范围比较广泛。第二，不参与机体代谢。大多数高倍甜味剂经口摄入后原原本本地排出体外，不提供能量，适合糖尿病患者、肥胖人群和老年人等需要控制能量和碳水化合物摄入的特殊消费群体使用。第三，甜度较高，一般都在蔗糖甜度的50倍以上，有的达到几百倍、几千倍。第四，价格便宜，同等甜度条件下的价格均低于蔗糖。第五，不是口腔微生物的合适作用底物，不会引起牙齿龋变。

6、甜蜜素

甜蜜素又名"环己基氨基磺酸钠"，是一种甜味剂，属于没有营养的甜味剂，甜度非常高，是蔗糖的30倍左右，不少商家为迎合消费者口味而添加。长期食用甜蜜素超标的食物，对人体肝脏和神经系统造成危害。对代谢排毒能力较弱的老人、孕妇、小孩危害更明显。