

纽甜（8000倍甜度）厂家 纽甜（8000倍甜度）生产厂家

产品名称	纽甜（8000倍甜度）厂家 纽甜（8000倍甜度）生产厂家
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

纽甜，化学名称是：N-[N-(3，3-二甲基丁基)-L- -天冬氨酰]-L-苯丙氨酸-1-甲酯，是白色结晶粉末，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。甜度比蔗糖甜7000——13000倍，比阿斯巴甜甜30——60倍。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。

英文名称：neotame.

CAS No：

CNS号：19.019

INS号：961

分子式：C₂₀H₃₀N₂O₅

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°。

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！

甜味特性

纽甜具有的甜味，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。

安全性

大量的研究表明，纽甜适用于包括儿童、孕妇、哺乳期妇女和糖尿病患者在内的所有人群。使用纽甜无需对苯酮尿症患者特别表明。纽甜在体内可迅速新陈代谢。主要的代谢途径是通过人体产生的酶使甲酯水解，后生成脱脂纽甜甜和甲醇。相比于普通食品如果汁、蔬菜、和蔬菜汁，纽甜所分解生成的甲醇量微乎其微。例如，番茄汁中甲醇含量超过含纽甜饮料的200倍。纽甜可随尿液和粪便彻底地排除体外，不会在人体内积聚。