

食品级阿斯巴甜价格

产品名称	食品级阿斯巴甜价格
公司名称	山东爱采生物科技有限公司
价格	94.00/公斤
规格参数	品牌:阿斯巴甜厂家 型号:食品级阿斯巴甜 产地:山东阿斯巴甜
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

阿斯巴甜厂家 阿斯巴甜生产厂家 阿斯巴甜价格

阿斯巴甜作为一种重要的甜味剂，被广泛应用于药剂加工和食品加工中，其安全性非常重要。但阿斯巴甜在使用中存在致癌、导致免疫力低下、诱发脑瘤等安全隐患问题。虽然市场上部分甜味剂已由阿斯巴甜更换成果葡糖浆等安全性相对较高的甜味剂

天门冬酰胺甲酯俗称阿斯巴甜，化学式为 $C_{14}H_{18}N_2O_5$ ，在室温下以白色粉末的状态存在，是一种天然功能性低聚糖，甜度高、不易潮解、不致龋齿，糖尿病患者可食用。阿斯巴甜因其热量极低，又具有较高的甜度，可添加于饮料、药制品或无糖口香糖中作为糖替代品。1g的阿斯巴甜大约可释放约4186 kJ/kg的热量，而且2.8 mg/dl的阿斯巴甜就可以让人感觉到甜味，故可以忽略少量阿斯巴甜所产生热量。

的阿斯巴甜就可以让人感觉到甜味，故可以忽略少量阿斯巴甜所产生热量。[1] 稳定性阿斯巴甜水溶液在一定的温度和酸性pH条件下，其酯键能被水解生成天冬氨酸苯丙氨酸和甲醇。在中性、碱性（ $pH > 7$ ）或受热条件下，或经环化作用消去甲醇形成环天冬氨酸苯丙氨酸。天冬氨酸苯丙氨酸还会继续水解生成2个单独的氨基酸-天冬氨酸和苯丙氨酸。[2] 阿斯巴甜半衰期可达300d，在pH为3~5的环境中稳定；当pH为7时，半衰期仅有几天。阿斯巴甜的甜味特性与蔗糖有所不同，比蔗糖的甜味更为持久，且食用后不会有苦后味或金属异味，而且阿斯巴甜在人体内可迅速代谢分解为天冬氨酸、苯丙氨酸和甲酯，甲酯含量极低，代谢快，可被人体快速吸收，不易检测。[1] 在食品饮料中的稳定性在固体粉末饮料和什锦点心之类干燥产品中，阿斯巴甜的稳定性很好，整体稳定性类似于纯阿斯巴甜。高温环境中阿斯巴甜会发生水解和环化作用，这就限制了它在焙烤、油炸类需高温长时处理食品中的应用。但若处理得当，阿斯巴甜也可用在那些需某种程度热处理的食品中，如可应用在需经高温短时杀菌的食品中（132-138℃，1min）。在其他极限条件下，如冰冻或速冻食品中，直接变化的阿斯巴甜数量很少。[2] 由于水分、pH和温度的综合影响导致阿斯巴甜的分解，会引起甜味的逐渐丧失。但这不会产生怪味，因为其转化物均无味。[2] 溶解度阿斯巴甜的溶解度是个重要参数，当应用于液体食品时更要考虑到这一点。就阿斯巴甜本身，其溶解度是pH与温度的函数。在配制餐桌甜味剂、饮料和甜什锦点心时，必须充分考虑到这几个

因素的综合影响。 [2] 阿斯巴甜在其等电点 (pH为5.2) 的水中溶解度小, 其溶解度随温度升高而增大。在等电点下, 温度与溶解度之间呈直线关系。在低于阿斯巴甜等电点情况下形成盐溶液的趋势, 有助于改善溶解速率与溶解程度, 这可通过先往系统中溶解一种食用酸 (柠檬酸、苹果酸等), 然后再加入阿斯巴甜, 或者同时加入两者而得以实现。 [2]