

食品级纽甜（8000倍甜度）价格

产品名称	食品级纽甜（8000倍甜度）价格
公司名称	山东爱采生物科技有限公司
价格	270.00/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

英文名称：neotame.

CAS No：165450-17-9

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！

性状：白色结晶性粉末，甜度为蔗糖的8000倍

纽甜在各个领域的应用：

1.淀粉类食品：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。纽甜耐热水平明显高于阿斯巴甜，可在瞬时高温的条件下保持稳定。可用于曲奇、蛋糕、巧克力蛋糕等各式焙烤食品。如在蛋糕制作中经过450高温焙烤后，仍有85%的纽甜存在。

2.饮料：纽甜在可乐型碳酸饮料中能持续作用16个星期。与饮料的保质期达到一致。饮料中用纽甜可增加饮料风味，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。纽甜可以代替25%的饮料甜度，而无须调整饮料配方，并良好的保持相近的感官特性。

3.乳品：纽甜用于分批生产、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，特别是酸乳类食品，应用纽甜更能增加风味。

4.口香糖：纽甜可以显著地延长口香糖的甜味和薄荷风味。

5.糖果、儿童食品：纽甜与糖醇类产品复配使用，可生产成本低廉的健康无糖食品，特别是儿童爱吃的各种糖果；也可以与蔗糖配合生产低热量食品，用纽甜生产的糖果口味纯正又可防止*，彻底打消了家长对hai子多吃糖的担忧。

6.冷饮、冰激凌：纽甜可用于冰淇淋及其他冷冻甜点中。在这类产品中使用时，当此类产品的货架期结束后，经研究发现仅有2%的纽甜损失，这对产品的可接受性无影响。而别的甜味剂很少能达到这种水平。纽甜尤其适合于用作酸奶酪的增甜剂。

7.罐头：纽甜实用于酸性罐头食品，按30%的糖度取代其他甜味剂用于罐头时，可明显增加罐头的风味，并且降低甜度成本。鱼类等蛋白质丰富的速食类食品中添加纽甜则可抑制蛋白质变性，保持食品良好口感。

1、食品：用于乳制食品、肉制食品、烘焙食品、面制食品、调味食品、香精等。2、工业制造：石油业、制造业、农业产品、蓄电池、精密铸件等。3、其它制品：可代替甘油作加香、防冻保湿剂。4、化妆品：洗面乳、美容霜、化妆水、洗发水、面膜等。5、饲料：宠物罐头、动物饲料、水产饲料、维生素饲料等。6：焙烤制品、肉制品、果仁制品、调味料，风味和香味增强料。7：保健品、药用辅料、中间体、提取物。包装和贮存条件：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。