

阿斯巴甜厂家电话

产品名称	阿斯巴甜厂家电话
公司名称	河北鸿韬生物工程有限公司
价格	120.00/kg
规格参数	品牌:阿斯巴甜厂家 型号:阿斯巴甜生产厂家 产地:河北阿斯巴甜厂家
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

阿斯巴甜厂家,阿斯巴甜生产厂家,阿斯巴甜,阿斯巴甜添加量,阿斯巴甜标准

一、简介

阿斯巴甜比一般的糖甜约200倍，又比一般蔗糖含更少的热量；一克的阿斯巴甜约有4千卡的热量。但使人感到甜味所需的阿斯巴甜量非常少，以致于可忽略其所含的热量，因此也被广泛地作为蔗糖的代替品。阿斯巴甜的味道和一般蔗糖的味道有所不同。阿斯巴甜的甜味与糖相比较，可延缓及持续较长的时间，但有些消费者觉得不能接受，因此某些消费者并不喜爱使用代糖。若将乙酰磺胺酸与阿斯巴甜混合，所产生的口感可能会更像糖。

二、性状

天门冬酰胺甲酯俗称阿斯巴甜，化学式为C₁₄H₁₈N₂O₅，在室温下以白色粉末的状态存在

三、用途

是一种功能性低聚糖,甜味纯正、吸湿性低,没有发黏现象。我国规定可用于糕点、饼干、面包、配制酒、雪糕、冰棍、饮料、糖果、用量按正常生产需要。

甜味剂，增香剂。甜味高和热量低，主要添加于饮料、维他命含片或口香糖代替糖的使用。但因高温或高pH会使其分解而失去甜味，所以阿斯巴甜不适合用于烹煮和热饮，不过可藉由与脂肪或麦芽糊精化合提高耐热度，被广泛地作为蔗糖的代替品。阿斯巴甜的味道和一般蔗糖的味道有所不同。阿斯巴甜的甜味与糖相比较，可延缓及持续较长的时间，若将乙酰磺胺酸与阿斯巴甜混合，所产生的口感可能会更像糖。我国于1986年批准在食品中应用，常用于乳制品、糖果、巧克力、胶姆糖、餐桌甜味剂、食品、腌渍物和冷饮制品等。

限量：各类食品（罐头食品除外），均以GMP为限。甜食0.3；胶母糖1.0；饮料0.1；早餐谷物0.5

贮存条件