

纽甜生产厂家

产品名称	纽甜生产厂家
公司名称	江苏久佳生物科技有限公司
价格	300.00/kg
规格参数	品牌:纽甜厂家 型号:纽甜生产厂家 产地:江苏纽甜厂家
公司地址	徐州市泉山区湖滨街道开元路湖西雅苑社区菁英阁商办楼1S-1230
联系电话	17602566817

产品详情

纽甜厂家,纽甜生产厂家,纽甜,纽甜添加量,纽甜标准

纽甜的甜味与阿斯巴甜相近，无苦味及其它后味，纽甜的甜度为蔗糖的8000-10000倍，即在5%的甜度时为蔗糖的8000倍，在2%的甜度时可达蔗糖的10000倍。根据GB2760食品添加剂卫生标准，纽甜的使用范围为各类食品饮料，使用量为按生产需要适量使用。一般饮料类8-17mg/L，食品类10-35mg/Kg。

【纽甜——应用】

1、纽甜在水果罐头中的应用

纽甜可以减少糖浆总体比重，从而降低水果上浮的现象，无须添加更多的水果。纽甜是在GB2760中，允许可使用在罐头产品的甜味剂。纽甜在罐头产品热处理过程中，呈现良好的稳定性。纽甜可以替代40%-50%蔗糖，降低产品成本。纽甜保质期为12-24个月。纽甜风味：甜桔，杨梅，枇杷，荔枝，菠萝，龙眼。建议甜度倍数：6500-7000。

2、纽甜在各类饮料中应用

碳酸饮料：纽甜在可乐型碳酸饮料中能持续作用16个星期。与市场上销售的低能量碳酸饮料的保质期一致。它还可以用于柠檬汽水中。

非碳酸饮料：纽甜可用于热灌装柠檬茶、固体粉末状饮料、酸奶等食品中，而且在这些食品中性状都非常稳定且品质良好。

固体饮料：纽甜以30%的比例部分替代砂糖，在不改变原有全糖配方口感的基础上，可尽可能地减少成本；取代配方中阿斯巴甜，标签无须标明含苯丙氨酸；与糖粉或其他粉体添加剂以1-2%的比例预混

合：试验表明浓缩的纽甜预混料能够适当的分散并吸附在载体表面；在固体饮料的生产中，先预混微量的原料如色素，香料是非常普通的，所以纽甜使用也只是附加很简单的一个过程；同时混合色素和纽甜于砂糖中可以用视觉来观察预混料，保证充分混合；混合时间必须充分保证分散，但必须控制时间减少粉末飞扬。

、 纽甜在乳品饮料中的应用

纽甜本身的固形物比较丰富，即使使用甜味剂可能损失很小的产品稠度，但可通过乳制品的稳定剂来补充；PH为4.0-4.5是纽甜稳定性；纽甜在发酵过程相对稳定；用纽甜替代这些产品中部分蔗糖，减少了热量，同时潜在地增加了营养价值（牛奶取代了蔗糖的体积）。结果就是一个更健康的消费品。

4、 纽甜在果冻中的应用

国际对冻*固型物的要求是 15，而往往果冻的甜度要达到18-22个甜度；因此超出15个糖度的那部分糖度可以使用甜味剂调整口感，举例：使用纽甜替代3个糖度，实际使用量为： $3 \div 8000 \times 0.01 = 0.03755$ (w/w)；产品口感清甜纯正，并可以降低产品的总成本。

5、 纽甜在焙烤食品中应用

纽甜以30%部分替代砂糖，制成低糖产品，成本更低；与糖醇类混配使用，制成无糖产品，健康概念；纽甜在烘焙食品中呈现满意的风味和组织特性，具有良好的稳定性；填充物：麦麸，小麦纤维，麦芽糖醇，麦芽糊精。

6、 纽甜在淀粉类食品中应用

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。