

食品级纽甜 烘焙代糖饮料甜味剂 食品添加剂高甜度纽甜

产品名称	食品级纽甜 烘焙代糖饮料甜味剂 食品添加剂高甜度纽甜
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	360.00/千克
规格参数	级别:食品级 用途:甜味剂 含量:99
公司地址	徐州市云龙区郭庄路99号世茂云咖啡孵化中心262室
联系电话	15152114979 15152114979

产品详情

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：8000倍

在果冻中的应用

国际对果冻*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： $3 \div 8000 \times = 0.03755(w/w)$ ；产品口感清甜，并可以降低产品的总成本。

在焙烤食品中应用

可以±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。

在口香糖中应用

应用方法：在原有配方基础上，额外添加纽甜，建议用量：糖衣：15ppm，胶基：40ppm

如需平衡成本可将口香糖的重量减少7-8%。

应用优势：有更长的甜味延迟，满足了其延长甜度的需要。产品的甜度和薄荷风味是相关联的，只要甜味持续存在，薄荷风味就会同时持续呈现。由于纽甜具有增强风味的特性，可以减少薄荷口香糖的香精用量。

添加方法建议：用丙二醇作为溶剂-饱和溶解度为20%；用甘油作为溶剂-饱和溶解度为10%；与糖粉或其他粉体添加剂以1-2%的比列预混合。