

# 食品级 高甜度甜味剂纽甜 食品添加剂纽甜

|      |                               |
|------|-------------------------------|
| 产品名称 | 食品级 高甜度甜味剂纽甜 食品添加剂纽甜          |
| 公司名称 | 江苏东聚生物科技有限公司                  |
| 价格   | 350.00/千克                     |
| 规格参数 | 级别:食品级<br>用途:甜味剂<br>有效物质含量: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

纽甜

英文名称：neotame.

CASNo：165450-17-9

分子式：C<sub>20</sub>H<sub>30</sub>N<sub>2</sub>O<sub>5</sub>

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

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！

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8000-10000倍，即在5%的甜度时为8000倍，在2%的甜度时可达10000倍。根据中华人民共和国卫生部2003年第4号公告，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。

作为一种功能性甜味剂（Functional Sweeteners），纽甜对人体健康无不良影响，起有益的调节或促进作用。

## 特点

甜味纯正，清新自然，与阿斯巴甜相似，但安定性较高；

甜度高，是砂糖8000倍左右，等甜度成本较Aspartame低；

所含的营养物质很容易被人体吸收；

低能量或无能量、可供糖尿病人食用、不致龋齿、可促进双歧杆菌增殖等；