

蛋白糖食品级食品复配甜味剂烘焙糕点增甜剂

| | |
|------|---------------------------|
| 产品名称 | 蛋白糖食品级食品复配甜味剂烘焙糕点增甜剂 |
| 公司名称 | 江苏东聚生物科技有限公司 |
| 价格 | 25.00/千克 |
| 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

蛋白糖主要以天门冬酰苯丙氨酸甲酯，蛋白糖甜菊糖等产品为集料，经过科学的配方及分子结合的先进工艺，使其形成一种完全不同于蔗糖的风味。甜味纯正，明快，清爽，无蔗糖的甜腻感，同时，蛋白糖又是一种符合低热值的甜味剂。其热量约为蔗糖的1：300，甜度为其100倍。是糖尿病患者、肥胖患者需减肥，且吃甜食的一种好的甜味剂。因其是一种低热量的甜味剂，在食品、药品的应用中不参与人体的任何代谢直接排出，同时也是一种具有改善各种甜味保健品，药品，食品风味和品质，提高产品档次的理想甜味剂。

蛋白糖的特征：

水溶性好：冷水，热水皆可溶。

稳定性高：一般使用范围内，酸、碱、热都不分解，不变质。

能达到蔗糖甜度的130倍，而热量不到蔗糖的十分之一。

蛋白糖在食品行业的甜味剂行业，并不是真正的含蛋白质的糖。因为在甜味剂行业国内商家所称蛋白糖主要成分是阿斯巴甜（天门冬酰苯丙氨酸甲酯）[1]等复配而成，产生的氨基酸并不代表是蛋白质，同样也没有蛋白质的特性和营养价值。可以全部或部分代替蔗糖。经济实惠，既能提高产品质量，又能减低成本。甜味清甜可口，甜润不腻，适用制作汽水、果汁、可乐、酒类、罐头、八宝粥、面包糕点、饼干、雪糕、冰淇淋、蜜饯、豆奶、乳酸奶等食品饮料，以及各种低糖保健食品。

包装：多层复合包装纸袋25公斤/袋/桶。

贮存：阴凉处保存，避免阳光直接照射，不能暴露在过冷和潮湿的环境中。