

维多牌阿斯巴甜粉末颗粒 食品添加剂甜味剂 高甜度口感好

产品名称	维多牌阿斯巴甜粉末颗粒 食品添加剂甜味剂 高甜度口感好
公司名称	曲阜鲁豫食品添加剂有限公司
价格	90.00/公斤
规格参数	品牌:维多牌 型号:食品级 规格:25kg/箱
公司地址	曲阜市胜利大街2号
联系电话	15668188836 19653797845

产品详情

阿斯巴甜简介

阿斯巴甜来源：

阿斯巴甜(Aspartame)是在1965年由科学家James Schlatter在研究蛋白质时发现的。经过16年，100多次的科学研究及验证后，至今成功在全球100多个国家6000多种产品中使用。

由于阿斯巴甜的甜度比砂糖高出200倍，在应用中仅需要少量就可以达到所希望的甜度，所以在食品和饮料中使用阿斯巴甜替代糖，除可降低热量并不会造成齿病外，还有助降低成本增加效益。阿斯巴甜是一种新型的氨基酸类高甜度甜味剂，是由L-天冬氨酸和L-苯丙氨酸组成的二肽化合物。而没有其他人造甜味剂的苦味，化学味或金属味。阿斯巴甜能增进水果的风味降低咖啡的苦味，能较好地降低热量，而且不会造成牙齿龋坏，具有与蛋白质相类似的代谢作用。阿斯巴甜具有风味好、甜度高、热值低、放心可靠等特点，可广泛应用于碳酸饮料、带果肉饮料、果酱、果味粉、速溶咖啡、冷冻奶制品、胶冻软糖、口香糖、蜜饯、色拉调味剂的制作。

阿斯巴甜简介：

阿斯巴甜别名阿司帕坦、阿斯巴坦，又称甜味素、蛋白糖、天冬甜母、天冬甜精、天苯糖等。英文名称:Aspartame，CAS号:22839-47-0，食品添加剂国际编码：E951，国外商品名称：Nutrasweet、Equal Tablets，化学名称：L天冬氨酞-L-苯丙氨酸甲酯，分子式：C₁₄H₁₈N₂O₅，分子量：294.31。

阿斯巴甜的性状：

阿斯巴甜为白色结晶性粉末，无臭，有强烈甜味；甜度约为蔗糖的200倍，甜味阈值为0.001-0.007，其甜

味与砂糖十分近似，并有清凉感，无苦味或金属味。0.8%水溶液的pH值为4.5~6。长时间加热或高温可致破坏。在水溶液中不稳定，易解析而失去甜味，低温时和pH值3~5时较稳定。双熔点约190 和245 。微溶于水（约1）和乙醇（0.26mg/100ml）。

阿斯巴甜的优点:

- (1)可靠性高，被世联食品添加剂委员会列为GRAS级为所有代糖中对人体无害研究较为透彻的产品，至今已有世界各地100多个国家的6000多种产品中19年的成功使用经验。
- (2)甜味纯正，具有和蔗糖相当近似的清爽甜味，无苦涩后味和金属味，是迄今开发成功的甜味接近蔗糖的甜味剂。阿斯巴甜的甜度是蔗糖的200倍，在应用中仅需少量就可达到希望的甜度,所以在食品和饮料中使用阿斯巴甜替代糖，可显著降低热量并不会造成齿病。
- (3)与蔗糖或其他甜味剂混合使用有协同效应，如加百分之二~百分之三于糖精中，可明显掩盖糖精的不适口感。
- (4)与香精混合，具有上佳的增效性，尤其是对酸性的柑桔、柠檬、柚等，能使香味长久、减少芳香剂用量。
- (5)蛋白质成分，可被人体自然吸收。

阿斯巴甜使用

阿斯巴甜应用范围：

碳酸饮料、酸奶、清新薄荷糖、餐桌食品、医药成品、果汁饮料、酸奶饮料、糖果、蜜饯、果酱、馅料、维生素片、茶饮料、牛奶、果冻、冰激凌、钙片、固体饮料、豆奶、凉果、巧克力、口服液、果味奶、咖啡、口香糖、糕饼、化妆品、酒精饮料、奶昔、即溶麦片等。

阿斯巴甜的用途：

非营养型甜味剂，增香剂。阿斯巴甜应用比较广泛，奶制品、糖果、巧克力、胶姆糖等产品中都有应用。

阿斯巴甜用量：

各类食品（罐头食品除外），均以GMP为限。甜食百分之0.3；胶母糖百分之1.0；饮料百分之0.1；早餐谷物百分之0.5。

产品售后与服务