

华甜牌纽甜8000倍甜度 甜味剂食品添加剂 1kg/袋甜度高口味好

产品名称	华甜牌纽甜8000倍甜度 甜味剂食品添加剂 1kg/袋甜度高口味好
公司名称	曲阜鲁豫食品添加剂有限公司
价格	400.00/公斤
规格参数	品牌:华甜牌 型号:食品级 规格:10kg/箱
公司地址	曲阜市胜利大街2号
联系电话	15668188836 19653797845

产品详情

纽甜简介

纽甜简介:

纽甜又叫做纽甜素、乐甜、纽尔甜，产品分子式： $C_{20}H_{30}N_2O_5$ ，CAS: 165450-17-9。

纽甜质量标准：

含量 97.0-102.0% 游离二肽酸 1.5% 其它相关物质 2.0% 铅 2.0mg/Kg 水分 5% 灼烧残渣 0.2%
比旋光度 $-40.0^{\circ} \sim +43.4^{\circ}$ 。

纽甜用量：

纽甜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。

纽甜性状:

白色结晶粉末，含约4.5%的结晶水。

纽甜特点:

甜味纯正，清新自然，与阿斯巴甜相似，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。但稳定性较高。

在酸性条件下，纽甜具有与阿斯巴甜大致相同的稳定性。在中性PH范围或瞬时高温等条件下，纽甜要比较稳定，这大大扩大了其应用领域，如在焙烤食品中的应用。纽甜所含的营养物质很容易被人体吸收。

纽甜特性:

纽甜具有纯正的甜味，在普通或无糖的饮料中，以纽甜替代部分甜味剂使用，不仅可得到适宜甜度和风味的产品，纽甜更具有降低产品成本的特性。

研究表明，在饮料产品中，纽甜可替代百分之25的营养甜味剂或高倍甜味剂，可保持相近的感官特性。

纽甜的应用

纽甜应用说明：

1、在水果罐头中的应用 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。在GB2760中，允许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。替代40%-50%蔗糖，降低产品成本。产品保质期为12-24个月。风味：甜桔，杨梅，枇杷，荔枝，菠萝，龙眼。建议甜度倍数：6500-7000。

2、在凉果中的应用 纽甜的使用建议： 纽甜的用量（相对蔗糖甜度计算）占总甜度的30%左右。可以和砂糖，阿斯巴甜，甜菊糖，甜蜜素等甜味剂复合使用。 纽甜在话梅中使用的倍数大约为6500-7000倍，其他酸度没那么高的凉果中，可以用到7500倍以上。可以适当减少酸的用量，如果无须额外加酸，可以尽可能在洗果胚的时候，退去更多的酸，从而平衡甜酸比。

3、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：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；混合时间充分保证分散，但控制时间减少粉末飞扬。

4、在乳品饮料中的应用 产品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是适合纽甜稳定性；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。甜味剂建议配比 替代20-30% 替代30-50% 替代50-70% 替代 纽甜 纽甜/安赛蜜 纽甜/安赛蜜 阿斯巴甜/安赛蜜/纽甜或纽甜/三氯蔗糖 60%/40% 40%/60% 40%/30%/30%或30%/70%。

5、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： $3 \div 8000 = 0.03755(w/w)$ ；产品口感清甜，并可以降低产品的总成本。

6、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。

7、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。 ­­
注意：不建议直接使用香精作为溶剂。

8、在餐桌甜味剂中应用 因为纽甜没有吸湿性，能量又低，十分适合作为餐桌甜味剂.经研究表明，纽甜在作为餐桌甜味时至少可以储存156个星期。

9、在淀粉类食品中应用 在淀粉类食品中添加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。

10、在Y药领域中应用 纽甜作为甜味剂用于Y药中，只是起到修饰口感的作用，不影响药效。较长时间的后甜可掩盖Y药中的苦味，或维生素等物质的异味；用量小，不会增大药片的体积；用于口服液中，相比使用蔗糖的口感更清晰。

11、在牙膏、化妆品中应用 用纽甜作牙膏和漱口液的增甜剂，能有效保持产品的凉爽特性。纽甜同样可用于口红、唇膏及洗浴润肤等化妆品。

12、在香烟过滤嘴中应用 香烟过滤嘴的甜感技术瓶颈，就是甜感持续太短，无法维持甜味到香烟吸完，纽甜的后甜特性很好的解决了这个难题。

13、在动物饲料中应用 能有效地遮蔽糖精的后苦，提高饲料的适口性。牲畜的日食量是决定生长速度的主要因素，特别是仔猪、乳猪日采食量，影响了牲畜整个的生长过程，因此改善饲料的适口性，来增加他们的日采食量，从而加速牲畜的生长速度。牲畜，尤其是幼猪、乳猪的味觉比人类更敏感。纽甜以下特征，可弥补和改善饲料甜味剂：纯净的甜味，没有苦、涩、金属的异味；较长的后甜可掩盖糖精的苦味和金属味，改善饲料的口感特性，掩盖异味；与糖精14-24%协同增效作用，以0.05-0.1%添加量用于低档饲料，以0.15-0.25%添加量用于中档饲料，以0.3%以上添加量用于饲料。

14、在其他产品中应用与阿斯巴甜不同，纽甜可以与某些还原糖共同使用，如葡萄糖，果糖，乳糖等。7是三预混方式纽甜使用前需要预混，与甜蜜素，糖精晶体精细颗粒或精细的白砂糖（300-400um）预混成1-2%预混料，再与其他干料一起混合。纽甜粉末可均匀地吸附在甜蜜素或糖精颗粒表面。与膨大的麦芽糊精干混：除纽甜吸附在麦芽糊精表面处，麦芽糊精还降低了容积的密度，从物理上也圈住了纽甜。喷雾干燥：纽甜的溶液附合在载体的表面。用热来混合载体与纽甜：纽甜将部分融化而附在载体表面。

售后与服务