

纽甜厂家 纽甜生产厂家

产品名称	纽甜厂家 纽甜生产厂家
公司名称	河北鸿韬生物工程有限公司
价格	270.00/千克
规格参数	品牌:纽甜厂家 型号:食品级 产地:河北
公司地址	河北省邯郸市成安县道东堡乡道东堡村
联系电话	15694999565 15694999565

产品详情

1、纽甜在水果罐头中的应用

纽甜可以减少糖浆总体比重，从而降低水果上浮的现象，无须添加更多的水果。纽甜是在GB2760中，允许可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。纽甜可以替代40%-50%蔗糖，降低产品成本。纽甜保质期为12-24个月。纽甜风味：甜桔，杨梅，枇杷，荔枝，菠萝，龙眼。建议甜度倍数：6500-7000。

2、纽甜在各类饮料中应用

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：纽甜以30%的比例部分替代砂糖，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；混合时间必须充分保证分散，但必须控制时间减少粉末飞扬。

3、纽甜在乳品饮料中的应用

纽甜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适合纽甜稳定性；纽甜在发酵过程相对稳定。

4、纽甜在焙烤食品中应用

纽甜以30%部分替代砂糖，制成低糖产品，成本低；与糖醇类混配使用，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。