

阿斯巴甜（甜味素）甜味剂 西安大丰收

产品名称	阿斯巴甜（甜味素）甜味剂 西安大丰收
公司名称	西安大丰收生物科技有限公司
价格	160.00/公斤
规格参数	
公司地址	西安市雁塔区朱雀大街与纬二街十字西角阳阳国际广场1幢3单元9层30903号
联系电话	86-02965672010 18729511011

产品详情

性状：白色结晶性粉末，无臭、有强烈甜味；其甜味与砂糖十分近似，并有清凉感，无苦味或金属味。在水溶液中不稳定，易分解而失去甜味。用途：非营养型甜味剂，增香剂。限量：各类食品（罐头食品除外），均以GMP为限。甜食0.3%；胶母糖1.0%；饮料0.1%；早餐谷物0.5%
含量：98%-102%

阿斯巴甜别名：阿司帕坦、阿斯巴坦 化学名称：L-天冬氨酞-L-苯丙氨酸甲酯(APM=L-aspartyl-L-phenylalanine methyl ester) 阿斯巴甜性状：白色结晶性粉末，甜味纯正，具有和蔗糖极其近似的清爽甜味，无苦涩后味和金属味，是迄今开发成功的甜味最接近蔗糖的甜味剂。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龋齿 无臭、有强烈甜味；其甜味与砂糖十分近似，并有清凉感，无苦味或金属味。在水溶液中不稳定，易分解而失去甜味。阿斯巴甜的优点是：（1）安全性不明，被所谓的联合国食品添加剂委员会列为GRAS级(一般公认为安全的)，为所有代糖中对人体安全研究最为彻底的产品，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，具有和蔗糖极其近似的清爽甜味，无苦涩后味和金属味，是迄今开发成功的甜味最接近蔗糖的甜味剂。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龋齿
（3）与蔗糖或其他甜味剂混合使用有协同效应，如加2%~3%于糖精中，可明显掩盖糖精的不良口感（4）与香精混合，具有极佳的增效性，尤其是对酸性的柑桔、柠檬、柚等，能使香味持久、减少芳香剂用量。（5）蛋白质成分，可被人体自然吸收分解用途：非营养型甜味剂，增香剂。（6）阿斯巴甜历经200余次科学试验，被证明是食用非常安全的低热量甜味剂。该甜味剂已有20余年的使用历史，在全球100多个国家中获准使用。经过欧洲食品安全局（EFSA）对其安全性的全面检测，再次证实了阿斯巴甜的食用安全性。阿斯巴甜用途：非营养型甜味剂，增香剂。阿斯巴甜的应用范围：饮料，食品，其他如下。碳酸饮料 酸奶 清新薄荷糖 餐桌食品 医药成品 果汁饮料 乳酸饮料 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（月饼） 化妆品 酒精饮料 奶昔 即溶麦片

