

# 临汾长期回收库存安赛蜜 回收食品添加剂

产品名称	临汾长期回收库存安赛蜜 回收食品添加剂
公司名称	鸡泽县兴祥化工染料经销有限公司
价格	10000.00/吨
规格参数	兴祥化工回收:兴祥化工回收 兴祥化工回收:兴祥化工回收 兴祥化工回收:兴祥化工回收
公司地址	全国地区均可上门回收
联系电话	13673108955 13673108955

## 产品详情

安赛蜜是一种[食品添加剂](#)

，化学名称为乙酰磺胺酸钾，又称AK糖，外观为白色结晶性粉末，它是一种有机合成盐，其口味与甘蔗相似，易溶于水，微溶于酒精。安赛蜜化学性质稳定，不易出现分解失效现象；不参与机体代谢，不提供能量；甜度较高，价格便宜；无致龋齿性；对热和酸稳定性好，是当前世界上第四代合成甜味剂。它和其他甜味剂混合使用能产生很强的[协同效应](#)，一般浓度下可增加甜度20%~40%。

1967年德国人卡尔克劳斯（Karlclauss）发明了安赛蜜。世界卫生组织于1978年规定其通用名称（安赛蜜），

作为一种低热量甜味剂被允许使用。甜度为[蔗糖](#)

的200-250倍。安赛蜜对光、热（能耐225 高温

）稳定，[pH值](#)

适用范围较广（pH=3-7），是当前世界上稳定性好的甜味剂之一，在空气中不吸湿，使用时不与其它食品成分或添加剂发生反应。适用于焙烤食品和酸性饮料。此外，安赛蜜的安全性高，联合国FAO/WHO联合食品添加剂专家委员会同意安赛蜜用作A级食品添加剂，并推荐日均摄入量（ADI）为0-15mg/kg。1988年美国食品与药品管理局（FDA）批准在食品中使用安赛蜜，规定日摄入量（ADI）为0-15mg/kg，1998年FDA批准在[软饮料](#)

中使用。安赛蜜甜味纯正而强烈，优于蔗糖，甜味持续时间长，与[阿斯巴甜](#)1：1合用有明显增效作用。

安赛蜜的生产工艺不复杂、价格便宜、性能优于阿斯巴甜，被认为是有前途的甜味剂之一。经过长达15年的实验和检测，联合国世界卫生组织、美国食品药品监督管理局、欧共体等机构得出的结论是：“安赛蜜对人体和动物安全、无害”。当前，全球已有90多个国家正式批准安赛蜜用于食品、饮料、口腔卫生、化妆品（可用于口红、唇膏、牙膏和漱口水等）及药剂（用于糖浆制剂、糖衣片、苦药掩蔽剂等）等领域中。我国卫生部于1992年5月正式批准安赛蜜用于食品、饮料领域，但不得超标使用（详见国标GB 2760-2011）。

安赛蜜作为非营养型甜味剂，在一般pH范围内用于食品饮料其浓度基本无变化。与其他甜味剂

可混合使用，特别是与阿斯巴甜以及环己基氨基磺酸盐合用时效果较佳。可广泛用于固体饮料、酱菜类、蜜饯、胶姆糖、餐桌用甜味料的各种食品。该品具有强烈甜味，甜度约为蔗糖的200倍，呈味性质与糖精相似，高浓度时有苦味。按我国《[食品安全国家标准食品添加剂使用标准](#)》（GB 2760 - 90）规定，大使用量0.3g/kg。可用于食品、医药等方面作甜味剂。

我公司主要收购、回收的化工产品包括：（一）食品添加剂：回收EDTA二钠，回收阿拉伯糖，回收阿斯巴甜，回收安赛蜜，回收刺梧桐胶，回收冬青油，回收甘氨酸，回收海藻酸钠，回收酸钠，回收聚山梨酯，回收聚乙烯烷酮，回收抗性糊精，回收酪蛋白，兴祥化工回收马日夫盐，回收麦芽糖醇，回收纽甜，回收全脂奶粉，回收乳清蛋白粉，回收乳糖醇，回收山梨酸钾，回收微晶纤维素，回收香兰素，回收烟酰胺，回收异VC钠，回收硬脂酸，回收硬脂酸钙，回收月桂氮卓酮，回收月桂酸，回收皂基，回收蔗糖酯，回收脂肪醇，回收棕榈酸，回收胶原蛋白，回收安赛蜜，回收木糖醇，回收乳糖，回收瓜尔胶，回收黄原胶，回收甘露醇，回收干酪素，回收水杨酸，兴祥化工回收白砂糖，回收单甘脂，回收海藻酸钠，回收酒石酸，回收柠檬酸，回收葡萄糖，回收乳糖，回收山梨糖醇，回收碳酸钾，回收糖精钠。

。