

阿斯巴甜

产品名称	阿斯巴甜
公司名称	郑州仁恒化工产品有限公司
价格	135.00/kg
规格参数	
公司地址	郑州市二七区万客来
联系电话	86-037153791108 13323810370

产品详情

性状：白色结晶性粉末 CAS: 22839-47-0 用途：甜味剂、增香剂

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(AsPartame)，别名阿司帕坦、阿斯巴坦，食品添加剂国际编码：E951，化学名称为L-天冬氨酸-L-苯丙氨酸甲酯(APM=L-aspartyl-L-phenylalanine methyl ester)，是一种非碳水化合物类的人造甜味剂。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。因阿斯巴甜甜味高和热量低，主要添加于饮料、维他命含片或口香糖代替糖的使用。许多糖尿病患者、减肥人士都以阿斯巴甜做为糖的代用品。但因高温会使其分解而失去甜味，所以阿斯巴甜不适合用于烹煮和热饮。

阿斯巴甜由L-苯丙氨酸先与甲醇酯化后再和L-天冬氨酸缩合酰胺化产生，分子式为C₁₄H₁₈N₂O₅，国外商品名称为Nutrasweet、Equal Tablets，又称甜味素、蛋白糖、天冬甜母、天冬甜精、天苯糖等。常温下，为白色结晶性的粉末。1981年经美国FDA批准用于干撒食品、1983年允许配制软饮料后在全球100余个国家和地区被批准使用，甜度为蔗糖的200倍。阿斯巴甜的优点是：

(1)安全性高，被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