

索马甜厂家索马甜添加量

产品名称	索马甜厂家索马甜添加量
公司名称	江苏采薇生物科技有限公司
价格	900.00/千克
规格参数	品牌:索马甜厂家 型号:食品级索马甜 产地:生产索马甜厂家
公司地址	徐州市泉山区江苏建筑职业技术学院大学科技园 2号楼409室（注册地址）
联系电话	13338976321 17626436065

产品详情

索马甜厂家，索马甜生产厂家，索马甜，索马甜价格，索马甜报价

索马甜为白色至奶油色无定性无臭粉末。甜味爽口，无异味，持续时间长。甜味极强，其甜味平均为蔗糖的1600倍，但取决于稀释的浓度：0.00011%时为5500-8000倍；0.001%时为3500倍，0.01%时为1300倍，0.02%时为850倍。其水溶液在pH值1.8-10时稳定，等电点约pH值11。因属蛋白质，加热可发生变性而失去甜味，遇丹宁结合后亦会失去甜味。在高浓度的食盐溶液中甜度会降低。极易溶于水，不溶于丙酮。与糖类甜味剂共用有协同效应和改善风味作用。

白色至奶油色无定形无臭粉末。甜味爽口，无异味，持续时间长。甜味极强，其甜度平均为蔗糖的1600倍，但取决于稀释的浓度：0.00011%时为5500~8000倍；0.001%时为3500倍，0.01%时为1300倍，0.02%时为850倍。其水溶液在pH值1.8~10时稳定，等电点约pH值11。因属蛋白质，加热可发生变性而失去甜味，遇丹宁结合后亦会失去甜味。在高浓度的食盐溶液中甜度会降低。极易溶于水，不溶于丙酮。与糖类甜味剂共用有协同效应和改善风味作用。

使用限量(FEMA；1998；mg/kg)：焙烤制品、蛋制品、鱼制品、浇汁、速溶咖啡和茶、肉制品、果仁制品、其他谷物、加工蔬菜、禽制品、小吃食品、汤面，0.5~2；无醇饮料0.2~5；含醇饮料、代乳品，1~10；早餐谷物1~2；干酪、硬糖，5~10；胶姆糖300；调味品5~30；糖霜、凝胶、布丁、果酱、果冻、软糖、甜沙司，2~10；冷饮、乳制品、加工水果，1~5；水果冰品0.5~3.0；调味料0.5~1.0。

用途 无热量甜味剂，调味剂。有增强香味、掩盖苦味、改善口感(产生稠厚奶油状口感)、能与其他甜味剂匹伍等优点。供一般食品和保健食品之用。宜与蔗糖等糖类配合使用于胶姆糖、饮料、冷饮、甜点、烘焙制品等。

索马甜是一种人工甜味剂，通常用于代替糖和其他天然甜味剂。它被广泛用于食品和饮料行业，包括无糖饮料、糖果、口香糖、冰淇淋、酸奶和其他甜食。

在工业应用方面，索马甜可以用作合成香料的成分，也可以用于制造香烟和其他烟草制品。

在农业方面，索马甜可以用作饲料添加剂，为家禽和家畜提供额外的能量和营养。索马甜的用量取决于具体的应用和需要，一般建议遵循生产商的指示或在专业人士的指导下使用。然而，需要注意的是，过度使用人工甜味剂可能会导致健康问题，因此应适量使用。