

高倍甜味剂 阿斯巴甜 粉末 颗粒 L-天冬氨酰

产品名称	高倍甜味剂 阿斯巴甜 粉末 颗粒 L-天冬氨酰
公司名称	上海顶荷生物科技有限公司
价格	85.00/千克
规格参数	长光:25/箱 维多:25/箱 牛塘:25/箱
公司地址	上海市金山工业区夏宁路666弄58-59号
联系电话	13501923669

产品详情

高倍甜味剂 阿斯巴甜 粉末 颗粒 L-天冬氨酰

作为生活中常见的调味品，甜味剂已经成为了人们日常生活中的必需品。然而传统的甜味剂中，大多数是基于糖分来制作，而含糖的食品对于一些糖尿病患者或者想要减肥的人来说，会带来很大的危害。因此，高倍甜味剂成为了市场上的宠儿。而其中的阿斯巴甜、L-天冬氨酰等产品更是备受消费者的青睐。本文将围绕这些高倍甜味剂展开讲解。

一、什么是高倍甜味剂

高倍甜味剂是一种近兴起的代糖，是一种可以提供甜味的化学物质，其味道可以比普通甜味剂更加浓郁，因此很少使用时即可产生甜味。与一般甜味剂不同的是，高倍甜味剂中并不含有糖分，可以直接代替食品中的糖，并且不会对人体造成负担。

二、阿斯巴甜

阿斯巴甜是一种常见的甜味剂之一，它的味道非常接近于糖。阿斯巴甜的甜度是蔗糖的200倍，而其卡路里却仅为糖分的4%。由于其甜度高、卡路里低，因此阿斯巴甜被广泛应用于低热量的食品中，成为减肥人士的爱。

三、L-苯丙氨酸甲基酯(APM)

L-苯丙氨酸甲基酯是另一种高倍甜味剂，其甜度也相当高，是蔗糖的200倍，而其卡路里却比蔗糖低300倍。与阿斯巴甜相比，L-苯丙氨酸甲基酯的稳定性更好，能够适应各种加热和酸碱条件。其被广泛应用于饮料、零食、糖果、调味料等领域。

四、天冬糖粉及天冬糖母

天冬糖素是一个从天冬氨酸中提取的天然高倍甜味剂，其甜度非常高，可以达到蔗糖的250倍。研究显示，天冬糖素对人体没有负面影响，并可被人体完全消化吸收，时间越长，其甜味越明显，越自然。天冬糖粉可用于饮品、牛奶、酸奶、果汁、蜜饯、酱料、糖果等行业。

天冬糖母是天冬糖素的前体，是从甜味的植物中提取出来的。与天冬糖素相比，天冬糖母的甜度稍低，可达蔗糖的140倍。天冬糖母主要作为食品添加剂，用于提高食品的甜度。

五、甜味素、蛋白糖、天苯糖

甜味素是一种人造甜味剂，它的甜度可达到蔗糖的7000倍，但相比之下，其对于人体的副作用是非常大的。长时间食用甜味素会导致骨质疏松、牙齿损害、激素失调等问题。

蛋白糖是一种天然糖分。它初是从牛奶中提取出来的，具有与糖相似的甜味。虽然蛋白糖是天然物质，但仍然可以增加糖分的摄入量，因此不建议使用。

天苯糖是一种代糖，其甜度可达蔗糖的200倍，但其味道相对不是那么好。天苯糖和阿斯巴甜相似，其低热量的特点和增强食品口感的本质，使得它成为了食品行业中的常见成分。

六、顶荷生物科技的阿斯巴甜和天冬氨酸系列产品

顶荷生物科技是一家生产阿斯巴甜和天冬氨酸系列产品的企业。该公司的产品通过严格的生产工艺和质量控制，保证了其产品的稳定性和安全性。在国内外市场上，公司的产品已经获得了良好的声誉。同时，公司也非常注重环境保护和社会责任，致力于成为一家可持续发展的企业。

七、小结

高倍甜味剂是一种非常受欢迎的代糖，入选食品中可以降低热量的同时，又保证了食品的口感。阿斯巴甜、L-苯丙氨酸甲基酯、天冬糖素和天冬糖母都是消费者比较认可的高倍甜味剂。与此同时，甜味素、蛋白糖等甜味剂则存在很大的负面影响。顶荷生物科技是一家生产高倍甜味剂的企业，致力于保障客户的食品安全。