

阿斯巴甜厂家 食品级饲料级阿斯巴甜

产品名称	阿斯巴甜厂家 食品级饲料级阿斯巴甜
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	125.00/千克
规格参数	品牌：:东聚 型号:食品级 产地:江苏
公司地址	徐州市云龙区郭庄路99号世茂云咖啡孵化中心262室
联系电话	15152114979 15152114979

产品详情

食品级阿斯巴甜厂家 阿斯巴甜用途

阿斯巴甜简介：

中文名称;阿斯巴甜英文名称;Aspartame中文别名;阿司帕坦、天门冬酰苯丙氨酸甲酯、甜味素学名;N- L-天冬氨酞-L-苯丙1-氨酸甲酯英文别名;Nutrasweet英文学名;L-Aspartyl-L-phenylalanine methyl ester英文缩写;APM

二、性状

白色结晶性粉末,无臭、有强烈甜味;其稀溶液的甜度约为蔗糖的180倍。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。0.8%水溶液的pH值为4.5~6。阿斯巴甜在高温或高pH值情形下会水解,因此不适用需用高温烘焙的食品

三、用途

常用于各类食品、饮料、保健品、保健食品、饲料、肥料、医药、农业、工业、生化研究等。

阿斯巴甜对某些食品、饮料风味具有增效作用,特别是对酸型水果风味。它对天然香料的增效作用要比对合成香料好。应用在某些食品上,这种风味增效特性可使阿斯巴甜的使用量减少,还可满足口香糖之类产品的某些特殊需要。使用阿斯巴甜的口香糖,其甜味持续时间要比使用蔗糖的长4倍。阿斯巴甜与某些甜度稍低的甜味剂或一些盐类混合使用时,易改变其缠绵的甜味特性和口感,在配制食品时必须注意这一点。

协同增效作用阿斯巴甜可与甜味剂混合使用。当阿斯巴甜与碳水化合物型甜味剂 (如蔗糖、果糖或葡萄糖) 混合时,产品能量下降不少而甜味却没有变化。当阿斯巴甜与强力甜味剂 (如糖精、甜蜜素、安赛蜜或甜菊糖) 混合使用时,产品有时略带有苦涩味,这可通过加大混合物中阿斯巴甜的比例来改善,改善程度随阿斯巴甜的比例增大而增大。混合甜味剂协同增效作用与各组成甜味剂所占的比例及食品配料系统有关