

# 阿斯巴甜，阿斯巴甜价格，阿斯巴甜厂家，阿斯巴甜用途

产品名称	阿斯巴甜，阿斯巴甜价格，阿斯巴甜厂家，阿斯巴甜用途
公司名称	郑州诚旺化工产品有限公司
价格	130.00/公斤
规格参数	
公司地址	郑州市中原区建设路
联系电话	18738195009

## 产品详情

阿斯巴甜

型号：食品级、医药级、工业级、饲料级

包装：25公斤纸板桶（内衬聚乙烯袋）

含量：99.9%

产地：国产/进口

性状：粉末状

CAS：22839-47-0

用途：甜味剂

生产厂家：郑州诚旺化工食品添加剂有限公司

阿斯巴甜，阿斯巴甜生产厂家，阿斯巴甜价格，阿斯巴甜的用途，阿斯巴甜的性状，阿斯巴甜的含量，阿斯巴甜是什么，阿斯巴甜最新报价，长期供应阿斯巴甜，保质保量，量大包邮！

阿斯巴甜的价格：130元/公斤

阿斯巴甜英文名称：Aspartame

分子式：C<sub>14</sub>H<sub>18</sub>N<sub>2</sub>O<sub>5</sub>分子量：294.31

阿斯巴甜的用途：非营养型甜味剂，增香剂。阿斯巴甜应用比较广泛，乳制品、糖果、巧克力、胶姆糖等产品中都有应用。

阿斯巴甜的性状：阿斯巴甜为白色结晶性粉末，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。

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。

阿斯巴甜的应用范围

各类饮品：

各类食品：

其他：

碳酸饮料

酸奶

清新薄荷糖

餐桌食品

医药成品

果汁饮料	乳酸饮料	糖果蜜饯	果酱/馅料	维生素片
茶饮料	牛奶	果冻	冰激凌	钙片
固体饮料	豆奶	凉果	巧克力	口服液
果味奶	咖啡	口香糖	糕饼（月饼）	化妆品
酒精饮料	奶昔	即溶麦片		

阿斯巴甜的添加量：根据国家标准，建议用量千分之一到千分之三。

运输方式：物流、汽运、EMS邮政快递，申通快递等，款到当天发货；

服务宗旨：竭诚提供优质产品，售后服务客户满意度100%。

欢迎新老客户致电洽谈！

联系人：李玉平18738195009 0371-67375677 QQ：2385995096

如果您对我们的产品价格、厂家、图片、型号有什么疑问，请联系我们获取最新的产品信息。