

蛋白糖

产品名称	蛋白糖
公司名称	郑州市瑞恒化工产品有限公司
价格	28.00/公斤
规格参数	
公司地址	郑州市金水区
联系电话	0371-53786382 13303863673

产品详情

中文名称：蛋白糖

中文别名：阿斯巴顿; 阿斯巴甜; 天冬甜精; 天苯甲酯; 甜乐; 蛋白糖; 天冬甜二肽; 天冬氨酰苯丙氨酸甲酯; l-天冬氨酰-l-苯丙氨酸甲酯

cas登录号：22839-47-0

英文名称：aspartame

分子式：c14h18n2o5

分子量：294.31

einecs：245-261-3

熔点：248-250

沸点：535.8 ° c at 760 mmhg

闪点：277.8 ° c

性状：白色结晶粉末，清甜香气

用途：甜味剂

蛋白糖apm(aspartame)是由天然氨基酸制成的低热量甜味剂,具有：1、天然营养、安全可靠：蛋白糖apm可分解为氨基酸被人体吸收，安全性高，为联合国食品添加剂专家联席委员会(jecfa)确认为a(1)级，我国国标gb2760-96对其不限量使用。

2、品味甘甜、味质最优：蛋白糖apm与现有的几种甜味剂相比,其味质最接近蔗糖，不带任何异杂味。

3、保健功效：蛋白糖apm的甜度为精制白糖的200倍，因此，替代蔗糖,可以避免体内营养过剩和肥胖，降低儿童龋齿病的发病率。另外，蛋白糖apm也是糖尿病患者的最理想甜味剂。蛋白糖f系列(fa50、fb50、fb100、fc30和fd50型)产品都是以蛋白糖apm为基料，配以符合国标gb2760-96的食品添加剂精制而成的复合甜味剂，具有不同甜度和不同用途。蛋白糖使用方法：饮料类：无糖保健饮料可以全部替代蔗糖使用。普通饮料按国标gb10792-89规定,可以替代60%的蔗糖,即在保证最低固形物要求的前提下，其余甜度用蛋白糖去补充。如配制一吨低糖果汁饮料,保证4%的固形物,只须加蔗糖40公斤，另加蛋白糖fa50型(或fb50型)1.2公斤,或者fb100型0.6公斤就能达到相同甜度，并可降低糖成本45%以上。

食品类：按正常需要全部或部分替代蔗糖使用，需要时，可以在蛋白糖食品中添加适量的增稠剂、乳化剂、填充剂（如面粉、麦芽糊精、淀粉等）以补充食品所需的体积和重量。

蛋白糖又称蛋白膏、蛋白糖膏、烫蛋白等。蛋白糖是用沸腾的糖浆烫制打起的膨松蛋白而成的，此了洁白、细腻、可塑性好。例如制作装饰用的假糖山。另外有许多化学工作者称它是：安赛蜜、阿斯巴甜，糖精等的复配而成的。蛋白糖是由砂糖，淀粉糖浆并加入蛋白或植物蛋白发泡粉等制成的。蛋白糖的特点是结构疏松、断面有毛细孔、糖体轻、体积大、入口软化、口感细腻、耐咀嚼、糖体缺乏弹性和韧性。蛋白糖的水分含量为5~9%，还原糖含量为18~26%。蛋白糖的本色为纯白的，但也有着色的。蛋白糖外形为长方形或圆柱形。蛋白糖分为两大类：一类是清蛋白糖，如奶油蛋白糖、可可蛋白糖、三色蛋白糖等；另一类是加入果仁的蛋白糖，如花生蛋白糖、松籽蛋白糖。cas登录号：22839-47-0

蛋白糖厂家，蛋白糖报价，蛋白糖用途，蛋白糖甜味剂，蛋白糖用量，蛋白糖批发，河南蛋白糖生产厂家最新价格，郑州蛋白糖供应商最新报价，欢迎致电洽谈！