批发甜味剂江苏汉光阿斯巴甜

产品名称	批发甜味剂江苏汉光阿斯巴甜
公司名称	北京驰康食品添加剂有限公司销售总部
价格	113.00/公斤
规格参数	型号:江苏汉光阿斯巴甜 含量:100（%） 有效物质含量:99.86（%）
公司地址	中国 北京市房山区 良乡凯旋大街建设路18号－480
联系电话	86 010 59469797

产品详情

型号	江苏汉光阿斯巴甜	含量	100（%）
有效物质含量	99.86（%）	产品规格	20EAX1KG/1EAX25KG
执行标准	按国家相关规定执行	主要用途	食品甜味剂
CAS	22839-47-0	名称	阿斯巴甜

北京益泽隆食品添加剂有限公司

阿斯巴甜的简单介绍及使用

阿斯巴甜（aspartame，又称甜味素）在1965年被“ 偶然 ”发现，它是由l－苯丙氨酸和天门冬氨酸所合成的白色粉状物。其给人的甜味感良好，味道接近蔗糖，甜度约为蔗糖的150～200，到食品生产和加工企业的青睐。而且由于其甜度高、用量少，味甜又不致产生太多热量，因此被广泛用于标榜为低热量的饮料中，亦被推荐用于超体重和糖尿病患者。阿斯巴甜在体内代谢过程中的主要降解物为苯丙氨酸和天门冬氨酸，对正常人无害。

由于阿斯巴甜的应用得到了允许，且具有用量低、甜度高、味道好，能提高柑桔类和其他类水果的风味，降低热量，不产生龋齿，毒性较糖精等人工合成甜味剂低等优点，被广泛应用到饮料、糖尿病食品和某些保健食品中。目前世界上有90多个国家允许使用阿斯巴甜。据称，全球约有9000种饮料含有阿斯巴甜。阿斯巴甜在国内也有厂家生产，并在一定范围内得到应用。

1981年，美国食品药物管理局（fda）核准其使用于干制食品中。1986年，我国卫生部批准的食品添加剂标准中，准许阿斯巴甜用于除罐头以外的所有食品。 我国规定（gb2760－86）阿斯巴甜可用于汽水、乳饮料、酱油、醋、咖啡饮料、咖喱，用量按正常生产需要与蔗糖或其他甜味剂合用。国际粮农组织和世界卫生组织制订了阿斯巴甜的限量1984）：“ 甜食0. 3%，胶姆糖1.0%，饮料0.1%，早餐谷物0.5%，以及配制用于糖尿病、高血压、肥胖症、心血管患者的低糖类、低热量保健食品，用量视需要而定。亦可作风味增强剂。 ”

据称，一般每听易拉罐（355毫升）的低热量饮料约含180毫克阿斯巴甜。另外，在食用含有阿斯巴甜的食品时要记住，阿斯巴甜易受环境影响而失去甜味，含有阿斯巴甜的食品不宜加热。(可根据用户产品口感自定添加使用量)

欧盟关于阿斯巴甜的应用及最大使用量的规定

产品	剂量（mg/l）	产品	剂量(mg/kg)
非酒精饮料	600	甜品	1000
酒精饮料	600	罐头	1000
苹果酒	600	糖果	6000
低热量汤	110	低热果酱	1000
低能啤酒	25	调味品	350
黑啤酒	600	焙烤食品	1700

（其它产品可根据产品自身特点适当添加）