

批发甜味剂美国纽特阿斯巴甜

产品名称	批发甜味剂美国纽特阿斯巴甜
公司名称	北京驰康食品添加剂有限公司销售总部
价格	180.00/公斤
规格参数	型号:美国纽特阿斯巴甜 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	美国纽特阿斯巴甜	含量	100 (%)
有效物质含量	99.86 (%)	产品规格	20EAX1KG
执行标准	按国家相关规定标准	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, 美国食品药品监督管理局 (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）