

# 批发甜味剂美国纽甜 美国纽甜

产品名称	批发甜味剂美国纽甜 美国纽甜
公司名称	北京驰康食品添加剂有限公司销售总部
价格	3800.00/公斤
规格参数	型号:美国纽甜 含量:100 ( % ) 有效物质含量:99.99 ( % )
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	美国纽甜	含量	100 ( % )
有效物质含量	99.99 ( % )	产品规格	4EAX0.25KG
执行标准	按照国家相关规定标准执行	主要用途	食品甜味剂
CAS	165450-17-9		

### 北京益泽隆食品添加剂有限公司

**纽甜简介** 纽甜 ( neotame)的化学名称是：n-[n-(3,3-二甲基丁基)-l- -天门冬氨酰]-l-苯丙氨酸1-甲酯。分子式：c<sub>20</sub>h<sub>30</sub>n<sub>2</sub>o<sub>5</sub>，为白色结晶粉末，含约4.5%的结晶水，熔点为80.9-83.4，比旋光度为-39.8°。纽甜在常温（25）下水中的溶解度为12.6克/升，此溶解度能完全满足正常的生产需要。纽甜的甜味与阿斯巴甜相近，无苦味及其它后味，纽甜的甜度为8000-10000倍，即在5%的甜度时为8000倍，在2%的甜度时可达10000倍。根据中华人民共和国卫生部2003年第4号公告，纽甜的使用范围为各类食品饮料，使用量为按生产需要适量使用。一般饮料类8-17mg/l，食品类10-35mg/kg。

作为一种功能性甜味剂（functional sweeteners），纽甜对人体健康无不良影响，起有益的调节或促进作用。早在1998年12月纽甜作为食品甜味剂低温的申请已在美国提出。已于2002年7月9日通过美国fda食品添加物审核允许应用在所有食品及饮料。欧盟于2010年1月12日正式批准其应用，其指定代码为e961。纽甜具有以下特点：1.甜味纯正，清新自然，与阿斯巴甜相似，但安定性较高；2.甜度高，是砂糖7000-13000倍左右，等甜度成本较aspartame低；3.所含的营养物质很容易被人体吸收；5.低能量或无能量、可供糖尿病人食用、不致龋齿、可促进双歧杆菌增殖等；6.不会引起蛀牙、血糖波动，是保健型食品的首选甜味剂。6.在酸性条件下，纽甜具有与阿斯巴甜大致相同的稳定性。在中性ph范围或瞬时高温等条件下，纽甜要比阿斯巴甜稳定得多，这大大扩大了其应用领域，如在焙烤食品中的应用。7.纽甜在常规储存条件下，干粉具有极佳稳定性，但在水溶液中的稳定性有一定的局限，其稳定性受温度、酸碱度、时间等因素的影响，甜度会有一定程度下降，常温下（25

) 在水溶液中的稳定性，大致为：pH3.0时半衰期为78天；pH4.0时半衰期为156天；pH4.5时半衰期为208天；pH5.0时半衰期为150天；pH5.5时半衰期为112天。最佳pH值为4.5。鉴于此，纽甜的使用如果与蔗糖或者其它甜味剂配合使用，可以提高其稳定性。纽甜的质量标准：1、含量：97.0-102.0%  
2、游离二肽酸：1.5% 3、其它相关物质：2.0% 4、铅：2.0mg/kg 5、水分：5%  
6、灼烧残渣：0.2% 7、比旋光度： $-40.0^{\circ} \sim +43.4^{\circ}$