

# 阿斯巴甜生产厂家，阿斯巴甜价格，阿斯巴甜作用

产品名称	阿斯巴甜生产厂家，阿斯巴甜价格，阿斯巴甜作用
公司名称	郑州鸿祥化工有限公司
价格	.00/公斤
规格参数	
公司地址	郑州市长兴路与国基路交叉口
联系电话	86-037153796630 18037511379

## 产品详情

【产品名称】阿斯巴甜

【英文名称】aspartame

【产品分子式】 $C_{14}H_{18}N_2O_5$

【产品分子量】294.31

【产品别名】

阿司帕坦、阿斯巴坦，又称甜味素、蛋白糖、天冬甜母、天冬甜精、天苯糖等。

【国外商品名称】nutrasweet、equal tablets

【化学名称】L-天冬氨酞-L-苯丙氨酸甲酯

【产品分子式】 $C_{14}H_{18}N_2O_5$

【产品用途及范围】

阿斯巴甜是一种非营养型甜味剂，增香剂。甜味高和热量低，主要添加于饮料、维他命含片或口香糖代替糖的使用。许多糖尿病患者、减肥人士都以阿斯巴甜做为糖的代用品。但因高温或高pH会使其分解而失去甜味，所以阿斯巴甜不适合用于烹煮和热饮，不过可藉由与脂肪或麦芽糊精化合提高耐热度。被广泛地作为蔗糖的代替品。阿斯巴甜的味道和一般蔗糖的味道有所不同。阿斯巴甜的甜味与糖相比较，可延缓及持续较长的时间，若将乙酰磺胺酸与阿斯巴甜混合，所产生的口感可能会更像糖。我国于1986年批准在食品中应用，常用于乳制品、糖果、巧克力、胶姆糖、餐桌甜味剂、保健食品、腌渍物和冷饮制品等。

## 【产品限量】

阿斯巴甜各类食品（罐头食品除外），均以gmp为限。甜食0.3%；胶母糖1.0%；饮料0.1%；早餐谷物0.5%，在食品方面，达盛安赛蜜的稳定性好、口味适应，是生产软饮料的最佳甜味剂，此外还可用于烘烤产品、糕点、固体饮料、糖果、果酱、口香糖、速溶咖啡、乳制品、果子冻、布丁及餐桌甜味剂等。在医药方面，用于糖浆制剂、糖衣片、苦药掩蔽剂等。在化妆品方面，可用口红、唇膏、牙膏和漱口水等。

## 【产品介绍】

(1)阿斯巴甜甜味纯正，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

(2)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

(3)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。

(4)蛋白质成分，可被人体自然吸收分解。

【产品包装】阿斯巴甜内用两层聚乙烯塑料袋，外用纸板圆桶包装。净含量25kg。

【产品贮存】阿斯巴甜贮存于干燥、洁净的阴凉处。保质期两年。