

# 吉业升牌 食品级阿斯巴甜 98%含量 生产厂家现货现发

产品名称	吉业升牌 食品级阿斯巴甜 98%含量 生产厂家现货现发
公司名称	武汉吉业升化工有限公司
价格	.00/件
规格参数	品牌:吉业升牌 包装:25公斤/箱 发货地:湖北武汉
公司地址	武汉市黄陂区盘龙城经济开发区叶店村武汉28街
联系电话	15927657172 15927657172

## 产品详情

阿斯巴甜

CAS号: 22839-47-0

分子式: C<sub>14</sub>H<sub>18</sub>N<sub>2</sub>O<sub>5</sub>

分子量: 294.3

EINECS号: 245-261-3

熔点: 248-250

折射率: 14.5 °

含量: 98%

介绍: 阿斯巴甜作为一种重要的甜味剂, 被广泛应用于药剂加工和食品加工中, 其安全性非常重要。虽然市场上部分甜味剂已由阿斯巴甜更换成果葡糖浆等安全性相对较高的甜味剂, 但其应用仍十分广泛, 尤其过量使用, 可能会影响人们的生命安全。

性状: 白色结晶粉末, 无臭, 有强甜味, 阿斯巴甜在高温或高pH值情形下会水解, 因此不适用需用高温烘焙的食品。

稳定性

阿斯巴甜水溶液在一定的温度和酸性pH条件下, 其酯键能被水解生成天冬氨酰苯丙氨酸和甲醇。在中性

、碱性 (pH>7) 或受热条件下, 或经环化作用消去甲醇形成环天冬氨酰苯丙氨酸。最终, 天冬氨酰苯丙氨酸还会继续水解生成2个单独的氨基酸-天冬氨酸和苯丙氨酸。

阿斯巴甜半衰期可达300d, 在pH为3~5的环境中最为稳定; 当pH为7时, 半衰期仅有几天。阿斯巴甜的甜味特性与蔗糖有所不同, 比蔗糖的甜味更为持久, 且食用后不会有苦后味或金属异味, 而且阿斯巴甜在人体内可迅速代谢分解为天冬氨酸、苯丙氨酸和甲酯, 甲酯含量极低, 代谢快, 可被人体快速吸收, 不易检测。

可用于糕点、饼干、面包、配制酒、雪糕、冰棍、饮料、糖果、用量按正常生产需要。