

批发纽甜-200 99.8 (%)

产品名称	批发纽甜-200 99.8 (%)
公司名称	北京昌顺恒达商贸有限责任公司(销售总部)
价格	100.00/公斤
规格参数	型号:TYJBNJHVGM 含量:99.-102 (%) 有效物质含量:99.8 (%)
公司地址	中国 北京市房山区 北京市房山区良乡凯旋大街建设路18号
联系电话	86 010 60803738 13661013960

产品详情

型号	TYJBNJHVGM	含量	99.-102 (%)
有效物质含量	99.8 (%)	产品规格	1*10
执行标准	检验合格	主要用途	适用于各种饮料,冷饮,甜食...
CAS	是		

欧甜——200是在1965年由科学家james schlatter在研究蛋白质时发现的。经过16年，1

00多次的科学研究及验证后，于1981年以nutrasweet（纽特健康糖）品牌正式推出市面以来，至今成功在全球100多个国家6000多种产品中使用。时至今日，纽特公司一直处于甜味剂市场领导地位，亦是世界上最大的阿斯巴甜生产供应商。世界各地的国际著名制造商均为纽特公司多年的成功合作伙伴。由于纽甜——200的甜度比砂糖高出200倍，在应用中仅需要少量就可以达到所希望的甜度，所以在食品和饮料中使用阿斯巴甜替代糖，除可显著降低热量并不会造成龋齿外，还有助于降低成本增加效益。

甜味纯净相比于其它甜味剂，纽甜——200的甜味最接近砂糖，清新纯正，没有苦味、化学味或金属后味。与其它甜味剂混合使用，具有显著的增甜效果，且可掩盖其它甜味剂的不良后味（如ak糖、甜蜜素和糖精等）。对香精具有增效作用，可增加产品风味的强度和持久度。这是它比其它甜味剂明显优越的特性。

安全可靠自1981年美国食品和药物管理局（fda）核准通过后，目前阿斯巴甜已被100多个国家及多个国际权威组织认可，其中包括世界卫生组织（who），jecfa，美国，加拿大糖尿病协会等。中国于1986年正式批准阿斯巴甜在食品中的使用，卫生部更于1992年颁布扩大其使用范围：适用于除罐头以外的各种食品，根据生产需要使用，无使用量的限制。阿斯巴甜符合中国食品添加剂使用卫生标准gb2760-1996，使用阿斯巴甜的产品，产品须标识：阿斯巴甜或甜味素（含苯丙氨酸）。纽甜——200是由两种天然氨基酸（l-天冬氨酸和l-苯丙氨酸）所组成的二肽化合物。氨基酸是组成蛋白质的基本单位，这两种氨基酸都是我们身体所需要的物质，天门冬氨酸可由人体制造，苯丙氨酸则必须由食物中摄取。纽甜——200可被人体代谢分解成三种物质：天门冬氨酸、苯丙氨酸和甲醇。这三种物质都可以在我们日常食物（如肉类、蔬菜、乳类食品）中找到，亦可安全的被我们身体吸收。正因如此，阿斯巴甜的安全性是毋庸置疑的。纽特公司一贯注重产品质量，早年通过iso9002认证，产品按国际最高质量标准生产，品质纯正优越，适用于众多食品及医药保健品。应用

各类饮品：		范围		各类食品：		其他：
碳酸饮料		酸奶		清新薄荷糖	餐桌食品	医药成
果汁饮料		乳酸饮料		糖果蜜饯	果酱/馅料	维生素
茶饮料		牛奶		果冻	冰激凌	钙片
固体饮料		豆奶		凉果	巧克力	口服液
果味奶		咖啡		口香糖	糕饼（月饼）	化妆品
酒精饮料		奶昔		即溶麦片		

有益健康纽甜——200是一种低热量甜味剂，它不是碳水化合物，不含脂肪，热量仅为4千卡/gm。由于甜度较砂糖高出200倍，只需要加入少量便能为产品带来丰富甜味，而卡路里含量则大大减低。由蛋白质成份组成，不会引致蛀牙（蛀牙主要由于口腔内的细菌与碳水化合物产生化学作用所引致）。为糖尿病患者和一些必须限制摄取蔗糖食品的人群，如肥胖者和老年人，带来新的健康选择。

降低成本由于纽甜——200的甜度等于砂糖的200倍，若食品和饮料制造商用之取代砂糖或部分砂糖，生产成本可大大降低。同时，在原料储存及包装成本上均有节省，给生产操作提供了极大的便利。阿斯巴甜与其他甜味剂混合使用具有协同增效作用，可提高约30%的甜度，更进一步降低了成本。

纽特阿斯巴甜的溶解性和稳定性

溶解性阿斯巴甜的溶解速度视溶液的pH值、温度及搅拌方法而定。在其等电点（pH 5.5）的水中溶解度最小，随着温度的升高，其溶解度增大。

稳定性纽特阿斯巴甜在干燥状态下的稳定性是极佳的，产品保质期为5年。在溶解中，稳定性取决于pH值、温度及时间三个因素。pH值4.3左右表现出最高稳定性。适用于超高温瞬时灭菌过程（uht）及高温短时灭菌过程（htst）