

甜蜜素检测，甜蜜素成分分析

产品名称	甜蜜素检测，甜蜜素成分分析
公司名称	北京清析技术研究院
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	北京市海淀区王庄路1号B座6层7-C房间
联系电话	19826559728 19826559728

产品详情

甜蜜素是一种人工合成的甜味剂，广泛应用于调味食物和饮料。甜蜜素的甜度比蔗糖高约200

甜蜜素的分类

根据其来源和化学结构的不同，甜蜜素可以分为两大类：天然甜蜜素和合成甜蜜素。

1天然甜蜜素

天然甜蜜素是从植物中提取出来的，具有自然的甜味。常见的天然甜蜜素包括：

- a.甜菜碱：从糖萝卜或甜菜根中提取，甜度比糖低，但比其他甜蜜素高。
- b.甜橙素：从柑橘类水果皮中提取，是一种苦味物质，但其味道比糖甜。

2、合成甜蜜素

合成甜蜜素具有甜度高、成本低、不易受环境影响等优点，被广泛应用于食

- a.糖精：是最早被发现的甜蜜素之一，甜度高达糖的400倍，但在高温下会失去甜味。
- b.糖醇：包括山梨醇、木糖醇等，甜度较低，但容易被人体吸收，不会像其他甜蜜素一样产生副作用。
- c.糖蜜素：含甜度最高的甜蜜素，甜度达2000倍以上，但不耐热，不适用于烘焙等高温加工。

甜蜜素检测项目

检测项目包括：甜蜜素检测、糖精检测、糖醇检测、糖蜜素检测、甜味剂成分检测、稳定性

甜蜜素检测方法

1、气相色谱法

气相色谱法是一种常用的检测方法，适用于挥发性甜味剂的检测。

2、比色法

比色法是一种简单的检测方法，适用于非挥发性甜味剂的检测。

3、薄层色谱法

薄层色谱法是一种常用的检测方法，适用于多种甜味剂的检测。

4、高效液相色谱法

高效液相色谱法是一种常用的检测方法，适用于多种甜味剂的检测。

度法等检测器检测。

甜蜜素检测标准举例

- 1、SNI 7744-2012 甜蜜素
- 2、GB 12488-2008 食品添加剂.环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)
- 3、T/QGCML 1590-2023 甜蜜素生产设备（反应釜）技术要求
- 4、GB 1886.37-2015 食品安全国家标准 食品添加剂 环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)
- 5、GB 1886.37-2015 食品安全国家标准 食品添加剂 环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)
- 6、UNE-EN 12857:2001 食品 甜蜜素的测定 高效液相色谱法
- 7、UNE-EN 1379:1997 食品 液态甜味剂制剂中甜蜜素和糖精的测定 高效液相色谱法

甜蜜素检测范围

饮料甜蜜素、植物甜蜜素、水果甜蜜素、叶面肥甜蜜素、农药甜蜜素、合成甜蜜素等。

甜蜜素检测时间周期

到样后7-10个工作日（可加急），根据样品及其检测项目/方法会有所变动，具体需咨询工程师。

甜蜜素检测流程

- 1、沟通需求（在线或电话咨询）；
- 2、寄样（邮寄样品支持上门取样）；
- 3、报价（根据检测的复杂程度进行报价）；
- 4、签约（签订合同和保密协议）；
- 5、完成检测（检测周期会根据样品及其检测项目/方法会有所变动，出具检测报告，售后服务）。

咨询热线：0311-85118111 地址：河北省石家庄市桥西区中山西路100号 邮编：050000 网址：www.ncis.com.cn