食品级甘草甜素价格 甘草甜素用途

产品名称	食品级甘草甜素价格 甘草甜素用途
公司名称	郑州天顺食品添加剂有限公司
价格	220.00/公斤
规格参数	
公司地址	河南郑州二七区万客来食品城
联系电话	0371-56607989 18037793221

产品详情

食品级甘草甜素价格 甘草甜素用途 甘草甜素批发 甘草甜素生产厂家
食品级甘草甜素最新报价是由郑州天顺提供的，供应食品级甘草甜素 本公司提供 的食品添加剂一致通过广大客户的认可，欢迎新老客户前来洽谈与指导，联系方式：18037793221，qq：1610262249.

【甘草甜素——简介】

甘草甜素是甘草甜味的有效成分，是一种非常有前景的纯天然甜味剂，它具有甜度高（甜度大约为蔗糖80-300倍）、低热能、安全无毒和较强的医疗保健功效，是高血压、肥胖症、糖尿病、心脏病患者使用的最理想甜味剂，它可以弥补蔗糖精等甜味剂诱发上述疾病的弊端。

【甘草甜素——质量指标】

水分≤13%，灰分≤15%，熔点：220℃

【甘草甜素——性状】

甘草甜素由甘草酸于两个分子的葡萄糖醛酸组成的苷。甘草甜素是白色结晶性粉末，味甜，甜度约为蔗糖的200倍。其甜味于蔗糖等甜味剂不同，入口后要略过片刻才有味甜感，但留存时间长。少量甘草苷于蔗糖并用可少用20%蔗糖而甜度不变。甘草甜素熔点（分解）220℃。 水溶液呈弱酸性，可由酸的作用二加水分解。甘草甜素难溶于水和稀乙醇，易溶于热水，冷却后呈粘稠状胶冻。不溶于油脂，溶于丙二醇。

【甘草甜素——用途】

甘草甜素可作为甜味剂；甜味改良剂；调味剂（与食盐配合应用，效果特别大）；香味增强剂（乳化剂、可可制品、蛋制品、羊肉等除膻增香用）。我国民间惯用于酱及酱制品、腌渍品等。

1、 酱油

甘草甜素除了可改善咸味以提高酱油固有味道外，可消除糖精的苦味，对化学调味剂有增效作用。

2、咸菜类

甘草甜素与糖精并用腌制咸菜的卤法中，可消除糖精的苦味。在腌制过程中，可克服少加糖而出现的发酵败；变色；硬化等缺点。

3、调味

甘草甜素可添加腌渍调味液，调味粉或饮食时的临时调味，可增加甜味，得到敌视芭的咸味，季低其他化学调味剂的怪味。

4、豆酱

甘草甜素腌制小酱鲱鱼采用该品可起到增加甜味；使味道均匀的作用。在甘草提取的过程中，得到甘草酸铵溶解在含有讲学算量碳酸钠的水溶液中，减压浓缩即得甘草酸二钠(c42h60na3o16)；甘草酸三钠(c42h59na3o16)。也用作食品添加剂，作为豆酱；酱油的甜味剂。二钠盐对小鼠腹腔注射ld50为1.44克/公斤，三钠盐对小鼠皮下注射ld50为1.54克/公斤。

食品级甘草甜素，食品级甘草甜素最新价格，甘草甜素生产厂家信息，甘草甜素供应商

郑州天顺食品添加剂有限公司