

低价批发阿斯巴甜（甜味素），阿斯巴甜的甜度

产品名称	低价批发阿斯巴甜（甜味素），阿斯巴甜的甜度
公司名称	深圳市江源商贸有限公司
价格	210.00/公斤
规格参数	品牌:江源 型号:AEO-3 用途:非营养型甜味剂，增香剂。
公司地址	深圳市南山区公园南路蛇口联合工业村G栋A603 南山区电子商务创新服务基地(入驻深圳一二三 商务秘书有限公司)
联系电话	0755-29438062 13316857156

产品详情

深圳市江源商贸有限公司AAAAA级生产企业,阿斯巴甜生产厂家，阿斯巴甜品牌生产商，阿斯巴甜，阿斯巴甜详细说明，阿斯巴甜的最新报价，阿斯巴甜分子式，阿斯巴甜分子量，阿斯巴甜的，江源商贸有限公司.提供的，如果您对供应阿斯巴甜的甜度，阿斯巴甜的添加量有意这或者想了解更多

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、

国外商品名称：Nutrasweet、Equal Tablets L-苯丙氨酸甲酯

分子式：C₁₄H₁₈N₂O₅ 分子量：294.31 CAS：22839-47-0 含量：98%-102% 用途及范围：非营养甜味高和热量低，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、人但因高温或高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。被广泛地作为蔗糖的替代品。阿斯巴甜的味道和一般蔗糖的味道有所不同。阿斯巴甜的甜味时间，若将乙酞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、保健限量：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。在化妆品方面，可用口红、唇膏、牙膏和漱口液等。阿斯巴甜在高温或高pH值情形下会水解。不过可藉由与脂肪或麦芽糊精化合提高耐热度。阿斯巴甜在水中的稳定性主要由pH值决定。定，半衰期约为300天。当pH值为7的环境下，其半衰期则仅有数天。然而大部分饮料的pH值都的阿斯巴甜均很稳定。但当需要较长保存期限时，像是自动饮料机的糖浆。阿斯巴甜会和其他

糖精。用于粉状冲泡饮料时，阿斯巴甜的氨基会和某些香料化合物上的醛基进行梅勒反应，导致糖精失去甜味。为了保护醛基避免此状况发生，阿斯巴甜中常加入少量的糖精。

阿斯巴甜的优点 1981年经美国FDA批准用于干撒食品。全球100余个国家和地区被批准使用，甜度为蔗糖的200倍。阿斯巴甜的优点是：（1）安全性列为GRAS级（一般公认为安全的），为所有代糖中对人体安全研究最为彻底的产品，至今已有100余年中19年的成功使用经验。（2）甜味纯正，具有和蔗糖极其近似的清爽甜味，无苦涩后味和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。阿斯巴甜替代糖，可显著降低热量并不会造成龋齿。

（3）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风味。（4）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、浑厚。成分，可被人体自然吸收分解性状：白色结晶性粉末，无臭、有强烈甜味；其甜味与砂糖十分相似。在水溶液中不稳定，易分解而失去甜味。