

美国纽甜 fcck 99.8 (%)

| | |
|------|---|
| 产品名称 | 美国纽甜 fcck 99.8 (%) |
| 公司名称 | 北京味盛食品添加剂有限公司 |
| 价格 | 1950.00/公斤 |
| 规格参数 | 型号:fcck 含量:98.0-102.0 (%) 有效物质含量:99.8 (%) |
| 公司地址 | 中国 北京市朝阳区 北京市丰台区长辛店经济开发区 |
| 联系电话 | 86 010 52219669 13718101598 |

产品详情

| | | | |
|--------|------------|------|------------------|
| 型号 | fcck | 含量 | 98.0-102.0 (%) |
| 有效物质含量 | 99.8 (%) | 产品规格 | 0.25 |
| 执行标准 | 合格 | 主要用途 | 超级甜味剂 |
| CAS | 是 | | |

原装进口——品质保证 纽甜是通过美国fda批准,在食品和饮料中使用的新型强力甜味剂。它是阿斯巴甜的衍生物。但它能量值几乎为零且甜味纯正。纽甜不仅可以广泛用于食品和饮料中,而且可以在中性的条件下都十分稳定,尤其在含水的食品体系中比阿斯巴要相对稳定。纽甜的功能,没有其他强力甜味剂常带的苦味和金属味。将其配成不同浓度的水溶液,它的甜味随浓度增加而增加,甜度等没有明显增加。相同实验用在可乐溶液中,随着甜味剂浓度增加,不仅甜味增加,甜度等却没有增加。·无龋齿性 经研究表明,纽甜不能被口腔原菌streptococcusmutans利用,甜味剂对防止龋齿有积极的作用,可添加于口香糖、饮料等食品中。·稳定性 纽甜的稳定条件下,它可存放至少5年。在水相溶液,纽甜的稳定性的ph和温度改变而显著变化。·在食品中添加纽甜可以抑制淀粉老化,延长食品保质期;在鸡蛋、鱼类等蛋白质丰富的食品中,纽甜可以抑制或提高风味性,保持食品优良品质。·抑制或提高风味性 纽甜可以抑制或增强一些不良风味,好风味得到保持甚至提高,而对苦味、涩味等不良味道及某些