

复合甜味剂 工业白糖 赣甜 200倍甜度 纽甜为主

产品名称	复合甜味剂 工业白糖 赣甜 200倍甜度 纽甜为主
公司名称	江西聪聪乐食品工业有限公司
价格	.00/个
规格参数	型号:CCL(J)-200p 含量:100 (%) 有效物质含量:99 (%)
公司地址	江西省南昌市新建县长堍外商投资工业区
联系电话	13807918003 13707090737

产品详情

型号	CCL(J)-200p	含量	100 (%)
有效物质含量	99 (%)	产品规格	1kg*10
执行标准	根据GB2760制定的企业标准	主要用途	高效增加食品甜度
名称	纽甜为主料,配以多种功能糖醇		

江西聪聪乐食品工业有限公司是中国食品配料行业百强企业,创业十多年来,始终坚持以“诚信为先,质量第一”的经营宗旨,乃甜味剂应用工业的领跑者,在复配甜味剂范围内,知名度极高,有系列产品50多种型号,1999年,健康糖的首家上市,又开创了高端复配甜味剂成功的先河.....

我公司本着服务客户,开创新产品,开拓新市场的创新精神,于2007年又推出另一高端产品赣甜健康糖。该产品主要以纽甜为主料,配以多种功能糖醇,以及根据用户认可需要的三氯蔗糖精制而成.....

产品应用范围：罐头、调味酱、油炸食品、膨化食品、速冻食品、调制酒等中高挡产品中，且用量不受限制。

甜度测定方法：取赣甜1克，加水至1000ml即甜度到达60度： 稀释：取1溶液的10克加水至100ml，即甜度为60度： 对比：取白沙糖6克加水至100ml，用 溶液与 对比，即两种水溶液的甜度应相同对等即可。（以上甜度测定水温在25 左右）

如何正确使用复合甜味剂

目前市场上的复合甜味剂比较多,市场上相对成熟,在实际使用当中关键是怎样正确选择使用的问题,作为

生产企业的技术人员必须承担起这个责任,我认为应从以下几个方面考虑：

一、安全性

复合甜味剂复合必须要考虑到各单位甜味剂理化性质，该产品内含的单一物质是否是国家标准中认可的。以及该企业是否具备该行业的生产许可、卫生许可，或该企业是否具备的法人机构。

二、使用范围、使用量。

对于碳酸型软饮料，最好用复合甜味剂，以使饮料甜味格外均衡和浓郁，对于果肉与果汁饮料，由于自身含糖类碳水化合物，复合甜味剂用量要低于碳酸饮料，在乳制品中，安赛蜜复合甜味剂可用于凝固和搅拌型酸奶及其他酸奶制品，尤其适合加甜水果酸奶，但一定要结合复合添加剂的出厂检验报告及gb2760的相关规定科学替代，以满足口感与白砂糖的一致性。

三、在使用复合甜味剂时应注意甜味与其他风味物质的相互配合作用，如酸味较重的果汁，适当增加甜味剂用量，以获得合理的糖酸比，突出产品怡人的特色，甜味剂本身可掩蔽某些不愉快的风味，许多风味物质是和甜味剂相互补充，得以增强产品独特的风味，这里是最好选择一种风味纯正复合甜味剂，调整风味持续时间，使之更加接近天然果汁的滋味。

四、稳定性

包括 干性物质的稳定性。 高温加热的稳定性。 耐酸的稳定性。 和相关配料混合较长时间的风味稳定性。

例如：阿斯巴甜的酸性饮料中的稳定性较差，在酸度ph3.4的碳酸饮料中存放五个月后甜度损失30%，而ak糖对酸和热都较稳定，能耐225 的高温，在酸性饮料中ak糖处于极限条件下（40 ，ph3）也未发现甜味损失现象，在这种情况下我们可选择一种以ak糖，阿斯巴甜，糖醇为主要配料的，通过一些技术的创新，既能满足一些工艺要求，又能满足体积感的复合甜味剂也有报道糖精和阿斯巴甜混合使用可乐饮料中，不仅能改善口感，还能提高阿斯巴甜的稳定性。

对于保质期长的食品，甜味剂的保质稳定性也是十分重要，如：可乐饮料的感官测试单独用阿斯巴甜作为甜味剂于饮料中，室温存放三至四个月，发现只剩约70%—80%的阿斯巴甜，饮料的甜味也因此降低，象江西聪聪乐牌200倍健康糖、600倍赣甜则能保证饮料在保质期内甜味持久不变。

五、在一些饮料中，一般只要保证40%以上的固形物，可用复合甜味剂代替40%—60%的甜度，无糖饮料甚至80%—100%替代，不过配方要稍作调整。

在含乳饮料、果汁饮料中，可按正常需要全部或部分代糖，使用时只需要适量增调剂（饮料乳化稳定剂、果汁稳定剂等）以保证固形物即可。

六、根据企业产品的特点，成本承受能力等各方面的综合因素，这样才能使自己所生产的食品、饮料吸引消费者。

七、在膨化食品中，复合甜味剂应选择无糖精、无甜蜜素、无ak糖、无三氯蔗糖的四不含产品。

八、在白酒勾兑、保健酒中使用，我们应选择安全性高，甜度高，风味纯正，无异味，后味甘纯，滞留时间长，对酒度酸度，酯，乙醇、重金属、杂质等理化指标均无影响的高倍甜味剂，聪聪乐600倍赣甜是目前市场上最理想的复合甜味剂。

为了达到低成本、低热量、高甜度甜味纯正，并能适用于不同人群食用的目的，复合甜味剂部分或全部代替蔗糖是甜味剂行业发展的必然趋势，复合甜味剂本身无所谓有害或无害，关键的于合理使用，因此

在使用中要遵守国家行业甚至道德标准的要求，安全合理的使用，让广大消费者能够放心的吃到自己喜欢的甜食。