

# 复合甜味剂（200倍炒货专用甜味剂）可订制倍数 渗透平衡剂

产品名称	复合甜味剂（200倍炒货专用甜味剂）可订制倍数 渗透平衡剂
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 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	含量	100（%）
有效物质含量	99（%）	产品规格	1*10
执行标准	GB2760	主要用途	炒货专用
名称	降低甜味剂、香精、香料的使用量，更可以缩短煮制入味、烘烤的时间		

聪聪乐渗透平衡剂（可提供样品！）

注：渗透平衡剂的使用不只局限于瓜子，任何“高纤维素果壳类”都可使用。

瓜子是历史悠久、最具传统特色、深得男女老少喜爱营养价值很高的休闲食品。口味是食品之魂，瓜子更是如此，瓜子是既成原料，在其他方面做改进的余地不大。

目前，我国瓜子入味还是沿用传统的煮制入味，炒货中常用的甜味剂有糖精钠、甜蜜素。但是瓜子的入

味处理煮制时间长、能耗大，瓜子营养损失多、皮膜易损坏，炒货厂为了能够使瓜子的甜味适口，就加大糖精钠、甜蜜素的量，以解决入味难问题。这就往往使瓜子的甜味剂含量超标。

针对以上入味难的问题，江西聪聪乐公司技术开发部联合炒货界的实业工程师周新清推出渗透平衡剂。渗透平衡剂是专为解决入味问题而研发的，它能很好地克服糖精、甜蜜素很难渗入瓜子中的难题。这从质量上解决了炒货厂超量添加甜味剂，从成本上降低了炒货长时间煮制、烘烤的能耗高。渗透剂的应用是解决瓜子入味难、能耗高的杀手锏。

渗透剂顾名思义就是帮助辅料渗入到炒货中的助剂。使用渗透剂炒货厂就可以降低甜味剂、香精、香料的使用量，更可以缩短煮制入味、烘烤的时间，因为它是渗透平衡剂。