

进口食品级纽甜

产品名称	进口食品级纽甜
公司名称	上海甘源实业有限公司
价格	2100.00/公斤
规格参数	品牌:进口 型号:食品级
公司地址	上海宝山区月罗路339号
联系电话	021-61558943 13816164085

产品详情

纽甜

上海甘源实业有限公司优质生产商，纽特的厂家电话，纽特的cas号，纽特的甜度，上海纽甜最新报价，纽特的价格，纽特的作用，纽特厂家总代理，纽特厂家最新报价，纽特的添加量。

别名：纽甜素，乐甜，neotame.分子式：c20h30n2o5

cas：16540-17-9

性状：白色结晶粉末，含约4.5%的结晶水。

溶解性：纽甜在常温（25℃）下水中的溶解度为12.6克/升，此溶解度能完全满足正常的生产需要。

特点：

甜味纯正，清新自然，与阿斯巴甜相似，无苦味及其它后味，纽甜的甜度为8000-10000倍，即在5%的甜度时为8000倍，在2%的甜度时可达10000倍。但安定性较高。

甜度高：是砂糖8000倍左右，等甜度成本较aspartame低；

易吸收：所含的营养物质很容易被人体吸收；

低能量或无能量

：可供糖尿病人食用、不致龋齿、可促进双歧杆菌增殖等；不会引起蛀牙、血糖波动，是保健型食品的首选甜味剂。

稳定性

：在酸性条件下，纽甜具有与阿斯巴甜大致相同的稳定性。在中性ph范围或瞬时高温等条件下，纽甜要比阿斯巴甜稳定得多，这大大扩大了其应用领域，如在焙烤食品中的应用。纽甜在常规储存条件下，干粉具有极佳稳定性，但在水溶液中的稳定性有一定的局限，其稳定性受温度、酸碱度、时间等因素的影响，甜度会有一定程度下降，常温下（25℃）在水溶液中的稳定性，大致为：ph3.0时半衰期为78天；ph4.0时半衰期为156天；ph4.5时半衰期为208天；ph5.0时半衰期为150天；ph5.5时半衰期为112天。最佳ph值

为4.5。鉴于此，纽甜的使用如果与蔗糖或者其它甜味剂配合使用，可以提高其稳定性。

作用：食品甜味剂。