

(汉光)阿斯巴甜 thdfghchn

产品名称	(汉光)阿斯巴甜 thdfghchn
公司名称	上海得胜味食品有限公司
价格	110.00/公斤
规格参数	型号:thdfghchn 含量:99.9(%) 有效物质含量:99.9(%)
公司地址	上海市金山区朱泾镇仙乐路93号2幢320室(共舞台朱泾创业园B区)
联系电话	86 021 26219598/51093159 15605269909

产品详情

型号	thdfghchn	含量	99.9(%)
有效物质含量	99.9(%)	产品规格	1*201*25
执行标准	fdgtr7689	主要用途	食品饮料, 冷饮, 乳制品.
CAS	是	名称	.. 阿斯巴甜
型号	0058	含量	99.7-102(%)
有效物质含量	99.7(%)	产品规格	1*20*25
执行标准	2343b	主要用途	食品行业: 饮料, 冷饮, 乳制品...

甜度约为蔗糖的200倍。

化学名称	-l-天冬氨酰-l-苯丙氨酸甲酯		
分子式	c14h18n2o5		
结构式	分子量	294.30	
	质量指标<fcciv, 1996>	含量(以c14h18n2o5干基计)	98.0%~102.0%
		比旋光度	+14.5~+16.5
		干燥失重	4.5%
		灼烧残渣	0.2%
	重金属(以pb计)	10mg/kg	
5-苄基-3,6-二氧-2-哌嗪乙酸	1.5%		

其他相关物		2.0%	
透光率(430nm)		0.95	
主要功能和用途	<p>汉光阿斯巴甜是一种新型的氨基酸类高甜度甜味剂,是由L-天冬氨酸和L-苯丙氨酸组成的二肽化合物.而没有其他人造甜味剂的苦味,化学味或金属味.阿斯巴甜能增进水果的风味降低咖啡的苦味.阿斯巴甜能有效地降低热量,而且不会造成牙齿龋坏,具有与蛋白质相类似的代谢作用.阿斯巴甜具有风味好、甜度高、热值低、安全可靠等特点,可广泛应用于碳酸饮料、带果肉饮料、果酱、果味粉、速溶咖啡、冷冻奶制品、胶冻软糖、口香糖、蜜饯、色拉调味剂的制作。阿斯巴甜也可制成粒、片、粉或剂,作为蔗糖的替代品直接加到日常甜食中,尤其适宜于糖尿病、肥胖病等忌糖患者服用。</p>		