安赛蜜（ak糖） 颗粒或粉末

产品名称	安赛蜜（ak糖） 颗粒或粉末
公司名称	上海达盛食品有限公司
价格	.00/个
规格参数	型号:颗粒或粉末 含量:100（%） 有效物质含量:100（%）
公司地址	奉贤区头桥镇红陆路1号－134
联系电话	021-34023268 13917352682

产品详情

型号	颗粒或粉末	含量	100（%）
有效物质含量	100（%）	产品规格	颗粒或粉末
执行标准	QB2393-1998	主要用途	甜味剂
CAS	55589-62-3	名称	AK糖

达盛食品

ak糖（安塞蜜）

特点

◆甜味纯正：其甜味近似蔗糖。

◆高甜度：是蔗糖的200倍。

◆易容于水：20°C时溶解度为27克。

◆无热量：在体内不被代谢，不产生热量，是中老年人、肥胖人、糖尿病患者理想的甜味剂。

◆协同作则：和其它甜味剂混合使用时能产生很强的协同效应，一般浓度下可增加甜度20%-40%。

◆高度稳定性：

▲其纯品在通常情况下保存10年无任何分解迹象。

▲在空气中不吸湿。

▲对热稳定，能耐225°C高温。

▲在ph2-10范围内稳定，使用时不与其它食品成份或添加剂发生反应。

◆不会引起龋齿，给产品一个无糖、低热量、护齿的良好现象。

◆降低生产成本，保证或延长产品货架期。

安全性：

经过各项研究中彻底的实验，安塞蜜不影响人类的正常功能，并且不代谢成其他物质，在人体类不蓄积，毫不改变地排除体外。因此，它是完全无热量的，适合糖尿病患者。根据欧洲国家十多年来广泛使用的结果，从来没有不良反应的报告。

根据美国药物食品管理局制定的成人每天准许摄入量为15毫克/公斤体重，对于重60kg的成年人，其甜度相当于180克糖的甜度，这几乎是日平均糖消费量的两倍。

应用：

在食品方面，安塞蜜的稳定性好、口味适应，是生产软饮料的最佳甜味剂，此外还可用于烘烤产品、糕点、固体饮料、糖果、果酱、口香糖、速溶咖啡、乳制品、果子冻、布丁及餐桌甜味剂等。

在医药方面，用于糖浆制剂、糖衣片、苦药掩蔽剂等。

在化妆品方面，可用口红、唇膏、牙膏和漱口液等。

生产标准为q/320582xhp2-1999，该标准同时符合fcciv、bp、ep、fao/who、jecfa