

郑州阿斯巴甜批发 郑州阿斯巴甜价格

产品名称	郑州阿斯巴甜批发 郑州阿斯巴甜价格
公司名称	郑州市管城区好运来食化商行
价格	.00/个
规格参数	型号:食品添加剂 产地:江苏
公司地址	郑州市管城区百荣世贸商城C3区18排693-693A号
联系电话	0371-8881687 13592432658

产品详情

郑州好运来食品化工有限公司的产品其质量及技术含量均达到国内水平。产品畅销全国各地并出口到欧美及东南亚多个国家。公司投入巨资和人力用于研发适应市场需求的精细化工，生物化工等新产品。高水平的研发团队，良好的科研氛围保证了研发实力，目前生产的产品，全部由本公司自行研究开发，达到了国内先进水平，部分产品达到国际先进水平。郑州阿斯巴甜批发_郑州阿斯巴甜价格_郑州阿斯巴甜厂家就选择郑州好运来食化商行。咨询电话：13592432658

阿斯巴甜在食品中的作用：

阿斯巴甜是一种经常用于加工食品的低热量人造甜味剂。它的甜度比蔗糖高出接近200倍。阿斯巴甜在食品中的主要作用是在降低热量的同时模仿糖的味道。这种糖替代品很流行与它的口味和糖很类似有关。此外，它还有助于增强水果味。

让我们看看阿斯巴甜的代谢过程：

阿斯巴甜进入人体后，在肠道经酯酶和肽酶分解生成天门冬氨酸、苯丙氨酸和甲醇后吸收进入血液循环。天门冬氨酸属于非必需氨基酸，我们人体能自身合成，苯丙氨酸则为必需氨基酸，在蛋奶中含量丰富，并且具有一定的止疼和抗抑郁功效。参考美国健康研究所对本国居民每日饮食的统计报告，美国民众每天天门冬氨酸和苯丙氨酸的平均摄入量分别是6.5克和3.4克。如果以市场上某品牌无糖饮料为例，335 ml 罐装饮料约含阿斯巴甜180 mg，因此即使每天喝几罐饮料，吸收的这两种氨基酸水平同正常摄食获得相比基本上可以忽略不计。郑州阿斯巴甜批发_郑州阿斯巴甜价格_郑州阿斯巴甜厂家就选择郑州好运来食化商行。

但是需要提醒的是，由于阿斯巴甜分解产生苯丙氨酸，苯丙酮尿症患者应该避免摄入含阿斯巴甜的食品或饮料。阿斯巴甜的另一个代谢产物是甲醇。

郑州好运来食化公司主要从事果葡糖浆 食品添加剂 食品香精 山梨酸钾 植物末 甜蜜素 丙酸钙 山梨糖醇液 麦芽糖浆 等相关的食品添加剂，欢迎新老客户来公司参观考察。郑州阿斯巴甜批发_郑州阿斯巴甜价格_郑州阿斯巴甜厂家就选择郑州好运来食化商行。

