

食品添加剂,亿添佳

产品名称	食品添加剂,亿添佳
公司名称	徐州亿添佳生物科技有限公司
价格	1.60/件
规格参数	
公司地址	徐州市淮海西路84号
联系电话	13279483432

产品详情

徐州亿添佳生物科技有限公司 为您讲述真正的阿斯巴甜是这样的

核心提示：产生：阿斯巴甜(Aspartame)是在1965年由科学家JamesSchlatter在研究蛋白质时发现的。经过16年，100多次的科学研究及验证后，至今

产生：

阿斯巴甜(Aspartame)是在1965年由科学家JamesSchlatter在研究蛋白质时发现的。经过16年，100多次的科学研究及验证后，至今成功在全球100多个国家6000多种产品中使用。

由于阿斯巴甜的甜度比砂糖高出200倍，在应用中仅需要少量就可以达到所希望的甜度，所以在食品和饮料中使用阿斯巴甜替代糖，除可显著降低热量并不会造成龋齿外，还有助降低成本增加效益。

特点：

1、甜味纯净

相比于其它甜味剂，纽特阿斯巴甜的甜味最接近砂糖，清新纯正，没有苦味、化学味或金属后味。

与其它甜味剂混合使用，具有显著的增甜效果，且可掩盖其它甜味剂的不良后味（如AK糖、甜蜜素和糖精等）。对香精具有增效作用，可增加产品风味的强度和持久度。这是它比其它甜味剂明显优越的特性。

2、安全可靠

自1981年美国食品和药物管理局（FDA）核准通过后，目前阿斯巴甜已被100多个国家及多个国际权威组织认可，其中包括世界卫生组织（WHO），JECFA，美国，加拿大糖尿病协会等。

中国于1986年正式批准阿斯巴甜在食品中的使用，卫生部更于1992年颁布扩大其使用范围：适用于除罐头以外的各种食品，根据生产需要使用，无使用量的限制。阿斯巴甜可被人体代谢分解成三种物质：天门冬氨酸、苯丙氨酸和甲醇。这三种物质都可以在我们日常食物（如肉类、蔬菜、乳类食品）中找到，亦可安全的被我们身体吸收。正因如此，阿斯巴甜的安全性是毋庸置疑的。

3、健康

阿斯巴甜是一种低热量甜味剂，它不是碳水化合物，不含脂肪，热量仅为4千卡/gm。由于甜度较砂糖高出200倍，只需要加入少量便能为产品带来丰富甜味，而卡路里含量则大大减低。

由蛋白质成份组成，不会引致蛀牙（蛀牙主要由于口腔内的细菌与碳水化合物产生化学作用所引致）。为糖尿病患者和一些必须限制摄取蔗糖食品的人群，如肥胖者和老年人，带来新的健康选择。

4、低成本

由于阿斯巴甜的甜度等于砂糖的200倍，若食品和饮料制造商用之取代砂糖或部分砂糖，生产成本可大大降低。同时，在原料储存及包装成本上均有节省，给生产操作提供了极大的便利。

阿斯巴甜与其他甜味剂混合使用具有协同增效作用，可提高约30%的甜度，更进一步降低了成本。

溶解性

阿斯巴甜的溶解速度视溶液的PH值、温度及搅拌方法而定。在其等电点（PH5.5）的水中溶解度最小，随着温度的升高，其溶解度增大。

稳定性

阿斯巴甜在干燥状态下的稳定性是极佳的，产品保质期为5年。在溶解中，稳定性取决于PH值、温度及时间三个因素。PH值4.3左右表现出最高稳定性。适用于超高温瞬时灭菌过程（UHT）及高温短时灭菌过程