

甜味剂批发-亿添佳

| | |
|------|---------------|
| 产品名称 | 甜味剂批发-亿添佳 |
| 公司名称 | 徐州亿添佳生物科技有限公司 |
| 价格 | .00/个 |
| 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复合甜味剂的复合技术

复合甜味剂不仅在甜度上要有所提高，而且风味和口感上要有所改善，更近似蔗糖，在食品中应用，要比单一甜味剂具有更优异的特性，有更好的发展潜力。复合甜味剂替代蔗糖还须具备两个主要条件：一是食品生产改换糖源后，食品生产商有利可图，即生产成本有所降低；二是消费者分辨不出产品口味的差异，即口感上要求一致。复合甜味剂替代蔗糖，还应考虑各地的使用习惯等问题。对于复合甜味剂的具体要求如下：

首先，各配料组分和配比要选择得当，各甜味剂组分必须具有高甜度，有利于降低甜度成本及含热量。选择的组分应具有适当的物理性质(如外观、颗粒度和硬度)以及化学性质。一般的复合甜味剂在开发时最初常会遇到这样的问题，但通过对各种甜味剂理化性质的研究，及时改变个别组分，最终能保证复合甜味剂的稳定性。各组分配比还要适当，复合甜味剂配方的设计不仅在于各组分的选定，更在于各组分的配比。要充分考虑国家食品添加剂使用卫生标准的要求，使用时各组分不能超过该标准规定的最大用量。各组分用量都应低于该组分会产生不良口味的限量，使之口感清甜，尽量接近蔗糖。

其次，各组分都要具有较高的相对甜度，而且其间协同作用显著，即各组分特性起互补、协同增效作用。这就要求清楚地了解各常用甜味剂的特性功能，选择合适的组分、不同的配方，进行甜度和风味两方面感官鉴评，筛选出最佳复配组合。

第三，生产成本也要考虑，如饮料中的糖是部分还是全部用高倍复合甜味剂取代蔗糖，完全取决于成本。糖精价格最低，最具有价格竞争力，依次为甜蜜素、阿斯巴甜、安赛蜜、三氯蔗糖和纽甜等。因此对食品和饮料生产商而言，在有关产品配方中选用高倍复合甜味剂取代蔗糖，可降低生产成本，有价格优势。

第四，要能改进口感。所有的复合甜味剂与蔗糖都在口感上或多或少的存在差别，添加复合甜味剂的食物与添加蔗糖的食物口味不能完全相同，这主要与其时间-强度特性和或它们的后味有关。另外，对地域习惯也要重视。食品和软饮料生产商使用甜味剂的经验证明，甜味剂的选用，除与成本、口味有关外，还与当地的风俗与习惯有关。因此，在某些地方，是否选用复合高倍甜味剂替代蔗糖也取决于当地的习俗。

摘自胡国华主编的《功能性高倍甜味剂》和《复合食品添加剂》（化工出版社）