

抑甜剂价格 食品级 国标特性 质量保证

产品名称	抑甜剂价格 食品级 国标特性 质量保证
公司名称	浙江巴仕曼生物科技有限公司
价格	500.00/公斤
规格参数	抑甜剂:99%
公司地址	桐乡市石门镇工贸园区东苑路113号
联系电话	13185347866

产品详情

性状：白色粉末，分散或溶解于水中，加水量掌握在其质量的40~50倍，直接混合入产品配料中，继续本产品后续的生产即可。对于月饼，则在馅料生产后期（例如起锅前20~30分钟）加入，然后继续铲至馅料符合要求为止。务必确保抑甜剂均匀分散在馅料中，并尽量避免长时间的加热处理。

例如：设定添加量为万分之3，则每100公斤馅料需要添加30克的抑甜剂粉末，可用1200~1500克（或毫升）水均匀分散后加入。3.2.2.对于不能加水的产品 例如巧克力、部分糖果、奶油涂层等：建议用量：1、按成品计，建议添加0.01%-0.02%；企业可以根据实际生产需要，适量添加。2、对于可以加水的产品，如月饼，果酱，冰淇淋，糖浆等；将定量的抑甜剂粉末溶解于水中，溶解比以1:50为宜，这样可使抑甜剂分布均匀；对于月饼一般在起锅前50-60分钟加入，要求务必保证抑甜剂能均匀分散在馅料中。3、对于不能加水的产品，如巧克力，糖果，奶油涂层等，可将抑甜剂粉末直接混入产品配料中即可，但一定要混合均匀，建议使用逐步逐级混合技术，以达到分布均匀的目的。4、如果白糖直接混合，添加量掌握在白糖质量的万分之七左右，即1万kg白糖加7kg左右抑甜剂，混合均匀即可。适用范围1糖果、巧克力：添加本品能有效改良甜味口感，使糖果、巧克力甜而不腻、食后没有糖的反酸味并使水果味或奶味更浓。2月饼、馅料、烘焙食品：糖在烘焙食品中有诸多作用、特别对口感，糖的作用是关键，不过糖的甜腻口味使人食而生腻不想多吃。加入本品的烘焙食品不但甜爽不腻、还能提高烘焙食品的色、香、味。3蜜饯、果脯：蜜饯、果脯是糖煮制而成的，糖用少了保质期短，成本高。糖用多了太甜腻、只有甜味品不出果味，本品能降低甜味、突出果味且食后口感清爽无反酸味。4酥糖、沙琪玛：

酥糖、沙琪玛是靠糖粘在一起的、该类食品其主要风味是香、酥、脆、而糖又有疏松剂的作用，使人受不了的就是糖多了甜腻。本品能有效降低甜味、使食品的香、酥、脆风味更加突出。

5 饮料、冰淇淋、冷冻乳制品、果酱：糖是天然的防腐剂、增稠剂在各种饮料等食品中起到不可取代的作用，可是这类食品糖加多了甜味让人不能接受。加入本品能使糖变成不甜的糖，而糖在该类食品中的作用不会改变。

6 对多种糖都有降甜作用1999年牛津大学和杜克大学出版的研究结果表明，抑甜剂（2-（4-甲氧基苯氧基）-丙酸钠、遮甜粉）存在于咖啡豆中、它可降低包括蔗糖、葡萄糖、果糖、阿斯巴甜糖、糖精钠、山梨醇和甘露醇在内的12种甜味剂。词条标签：食品甜味剂添加剂抑制剂