

# 食品级阿斯巴甜生产厂家

产品名称	食品级阿斯巴甜生产厂家
公司名称	河北科隆多生物科技有限公司
价格	95.00/公斤
规格参数	品牌:科隆多 型号:食品级 产地:河北
公司地址	河北省邯郸市丛台区光明北大街与望岭路交叉口西南角光明商贸中心C座6层F号（注册地址）
联系电话	13503100742

## 产品详情

阿斯巴甜生产厂家，阿斯巴甜厂家，阿斯巴甜价格

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，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

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、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，给生产操作提供了很大的便利。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（HTST）应用范围：各类饮品：各类食品：其他：

碳酸饮料 酸奶 清新薄荷糖 餐桌食品 医药成品

果汁饮料 乳酸饮料 糖果蜜饯 果酱/馅料 维生素片

茶饮料 牛奶 果冻 冰激凌 钙片

固体饮料 豆奶 凉果 巧克力 口服液

果味奶 咖啡 口香糖 糕饼（月饼） 化妆品 酒精饮料 奶昔 即溶麦片