

纽甜生产厂家 食品级纽甜厂家 甜度8000倍

产品名称	纽甜生产厂家 食品级纽甜厂家 甜度8000倍
公司名称	河北科隆多生物科技有限公司
价格	380.00/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

纽甜生产厂家 食品级纽甜厂家 甜度8000倍

产品简介

一、【纽甜】产品介绍：

纽甜品名：纽甜、尼尔甜

纽甜英文：Neotame

纽甜分子式：C₂₀H₃₀N₂O₅

纽甜颜色和性质：纽甜是白色结晶粉末，含约4.5%的结晶水。纽甜的甜味与阿斯巴甜相近，无苦味及其它后味，纽甜的甜度为蔗糖的8000-10000倍，即在5%的甜度时为蔗糖的8000倍，在2%的甜度时可达蔗糖的10000倍。

二、【纽甜】作用：

纽甜甜味纯正，清新自然，与阿斯巴甜相似，但安全性较高；纽甜甜度高，是蔗糖的8000倍左右，等甜度成本较阿斯巴甜低。

三、【纽甜】具体用途：

1、甜味纯正，清新自然，与阿斯巴甜相似，但安定性较高；

2、甜度高，是砂糖8000倍左右，等甜度成本较Aspartame低；

在酸性条件下，纽甜具有与阿斯巴甜大致相同的稳定性。在中性PH范围或瞬时高温等条件下，纽甜要比阿斯巴甜稳定得多，这大大扩大了其应用领域，如在焙烤食品中的应用。

纽甜在常规储存条件下，干粉具有稳定性，但在水溶液中的稳定性有一定的局限，其稳定性受温度、酸碱度、时间等因素的影响，甜度会有一定程度下降，常温下（25℃）在水溶液中的稳定性，大致为：PH 3.0时半衰期为78天；PH4.0时半衰期为156天；PH4.5时半衰期为208天；PH5.0时半衰期为150天；PH5.5时半衰期为112天。PH值为4.5。鉴于此，纽甜的使用如果与蔗糖或者其它甜味剂配合使用，可以提高其稳定性。

甜味特性

纽甜具有纯正的甜味，在普通或无糖的饮料中，以纽甜替代部分甜味剂使用，不仅可得到适宜甜度和风味的产品，纽甜更具有降低产品成本的特性。

研究表明，在饮料产品中，纽甜可替代25%的营养甜味剂或高倍甜味剂，可保持相近的感官特性。

纽甜和蔗糖一样具有纯正的甜味，但纽甜有绵绵的后甜味。只能靠直觉（舌头的感受）评定。

稳定性

纽甜在干粉状态下，在粉末状成品中具有佳的稳定性。在湿度条件下，纽甜的稳定性与PH值、温度和时间有关。纽甜适用于分批生产、高温短时（HTST）杀菌和无菌操作过程，得到的终产品中纽甜的浓度几乎没有改变。

风味延长

在特定的应用和风味体系中，纽甜可显著地延长、增强产品的口感和香味。纽甜在实际应用过程中，因其修正和某些风味的特性，要求产品重新调整香精体系和酸味剂的含量或种类。在粉末饮料中，添加纽甜可减少至少20%的柠檬酸用量，而不会影响产品的酸味。

1、纽甜在水果罐头中的应用；

纽甜在罐头产品热处理过程中，呈现良好的稳定性。

2、纽甜在凉果中的应用；

纽甜可以和砂糖，阿斯巴甜，甜菊糖，甜蜜素等甜味剂复合使用。

3、纽甜在各类饮料中应用；

纽甜在可乐型碳酸饮料中能持续作用16个星期。

纽甜可用于热灌装柠檬茶、固体粉末状饮料、酸奶等食品中，而且在这些食品中性状都非常稳定且品质良好。

4、纽甜在乳品饮料中的应用；

纽甜在发酵过程相对稳定；用纽甜替代这些产品中部分蔗糖，减少了热量，同时潜在地增加了营养价值（牛奶取代了蔗糖的体积）。

5、纽甜在果冻中的应用；

口感清甜纯正，并可以降低产品的总成本。

6、纽甜在焙烤食品中应用；

纽甜可以部分替代砂糖，制成低糖产品，成本更低；纽甜与糖醇类混配使用，制成无糖产品，健康概念；纽甜在烘焙食品中呈现满意的风味和组织特性，具有良好的稳定性；填充物：麦麸，小麦纤维，麦芽糖醇，麦芽糊精。

7、纽甜在口香糖中应用；

纽甜有更长的甜味延迟，满足了其延长甜度的需要。产品的甜度和薄荷风味是相关联的，只要甜味持续存在，薄荷风味就会同时持续呈现。由于纽甜具有增强风味的特性，可以减少薄荷口香糖的香精用量。

8、纽甜在餐桌甜味剂中应用；

因为纽甜没有吸湿性，能量又低，十分适合作为餐桌甜味剂。

9、纽甜在淀粉类食品中应用；

在淀粉类食品中添加纽甜可以抑制淀粉老化，延长食品保质期；在鸡蛋、鱼类等蛋白质丰富的食品中添加则可抑制蛋白质变性，保持食品良好口感。