

# 抑甜剂生产厂家 抑甜粉厂家 抑甜香精

产品名称	抑甜剂生产厂家 抑甜粉厂家 抑甜香精
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

抑甜剂生产厂家 抑甜粉厂家 抑甜香精

抑甜粉抑甜剂 食用降甜香精 遮甜粉

中文名称：抑甜剂其它名称：2-(4-甲氧基苯氧基)-丙酸钠国际通用名：2-(4-甲氧基苯氧基)-丙酸钠英文名称：sodium 2-(4-methoxyphenoxy) propanoate分子式：C10H11NaO4相对分子质量：218.18理化性质：[色状]无色呈淡奶油色的晶状固体[溶解性]溶于水和丙二醇，稍溶于油脂味觉特征：本品为蔗糖和其他甜味剂的甜味抑制剂。

作用特点：可抑制包括蔗糖、葡萄糖、果糖、阿斯巴甜、糖精钠、山梨醇在内多种食糖或甜味剂；消除糖对口感产生的反酸味；具有一定的防腐作用。

使用范围：馅料、焙烤食品、果脯、糖果、月饼、蜜饯、巧克力、冰淇淋、冷冻乳制品、甜点、果酱、果冻、饮料、调味品等食品及食品原料。

建议用量：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。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。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。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。

用量(通常/最大，mg/kg)：软糖：100/150 快餐食品：100/150 糖果：70/100 (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。