

阿斯巴甜生产厂家 阿斯巴甜作用、用途、用量

| | |
|------|--|
| 产品名称 | 阿斯巴甜生产厂家 阿斯巴甜作用、用途、用量 |
| 公司名称 | 河北科隆多生物科技有限公司 |
| 价格 | .00/个 |
| 规格参数 | 品牌:阿斯巴甜生产厂家 型号:食品级/工业级阿斯巴甜 产地:河北阿斯巴甜厂家 |
| 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

阿斯巴甜简介：

阿斯巴甜介绍

阿斯巴甜（AsPartame），别名阿司帕坦、阿斯巴坦，食品添加剂国际编码：E951，化学名称为L-天冬氨酞-L-苯丙氨酸甲酯(APM=L-aspartyl-L-phenylalanine methyl ester)，是一种非碳水化合物类的人造甜味剂。

阿斯巴甜用途

非营养型甜味剂，增香剂

阿斯巴甜特点

、阿斯巴甜甜味纯正，具有和蔗糖极其近似的清爽甜味，无苦涩后味和金属味，是迄今开发成功的甜味***接近蔗糖的甜味剂。阿斯巴甜的甜度是蔗糖的200倍，在应用中仅需少量就

可达到希望的甜度，所以在食品和饮料中使用阿斯巴甜替代糖，可显著降低热量并不会造成龋齿

2、阿斯巴甜与蔗糖或其他甜味剂混合使用有协同效应，如加23于糖精中，可明显掩盖糖精的不良口感

3、阿斯巴甜与香精混合，具有极佳的增效性，尤其是对酸性的柑桔、柠檬、柚等，能使香味持久、减少芳香剂用量。

4、阿斯巴甜含有蛋白质成分，可被人体自然吸收分解。

5、因阿斯巴甜甜味高和热量低，主要添加于饮料、维他命含片或口香糖代替糖的使用。许多糖尿病患者、减肥人士都以阿斯巴甜做为糖的代用品。但因高温会使其分解而失去甜味，所以阿斯巴甜不适合用于烹煮和热饮。