

纽甜生产厂家 纽甜作用、用途、用量

产品名称	纽甜生产厂家 纽甜作用、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:纽甜生产厂家 型号:食品级/工业级纽甜 产地:河北纽甜厂家
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

纽甜简介：

产品性状

品名：纽甜

英文名称：Neotame

别名：N-[N-(3,3-二甲基丁基)-L-天门冬氨酰]-L-苯丙氨酸1-甲酯。

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。

溶解性：纽甜在常温（25）下水中的溶解度为12.6克/升。

甜度：约为蔗糖的8000-12000倍，阿斯巴甜的40倍以上！

注意事项：由于纽甜粉末直径非常小，在处理时要避免吸入。

产品用途

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。根据GB2760-2011食品添加剂卫生标准，纽甜的使用范围为各类食品饮料，使用量为按生产需要适量使用。一般饮料类8-17mg/L，食品类10-35mg/Kg。

甜味特性

纽甜具有的甜味，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。

在饮料产品中，纽甜可替代25的高倍甜味剂，可保持相近的特性。

纽甜和蔗糖一样具有纯正的甜味，但纽甜有绵绵的后甜味。

稳定性

纽甜在干粉状态下，在粉末状成品中具有好的稳定性。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，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。

特点：

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的甜味剂或高倍甜味剂。

纽甜在干粉状态下，在粉末状成品中具有稳定性。

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。

纽甜应用范围：

1、在水果罐头中的应用

减少糖浆总体比重，从而降低水果上浮的现象，无须添加更多的水果。在GB2760中，允许可使用在罐头产品的甜味剂。纽甜在罐头产品热处理过程中，呈现良好的稳定性。替代40-50蔗糖，降低产品成本。产品保质期为12-24个月。风味：甜桔，杨梅，枇杷，荔枝，菠萝，龙眼。建议甜度倍数：6500-7000。

2、在凉果中的应用

纽甜的使用建议：

纽甜的用量（相对蔗糖甜度计算）占总甜度的30左右。可以和砂糖，阿斯巴甜，甜菊糖，甜蜜素等甜味剂复合使用。

纽甜在话梅中使用的倍数大约为6500-7000倍，其他酸度没那么高的凉果中，可以用到7500倍以上。

可以适当减少酸的用量，如果无须额外加酸，可以尽可能在洗果胚的时候，退去更多的酸，从而平衡甜酸比。

3、在各类饮料中应用

碳酸饮料：纽甜在可乐型碳酸饮料中能持续作用16个星期。与市场上销售的低能量碳酸饮料的保质期一致。它还可以用于柠檬汽水中。

非碳酸饮料：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。

固体饮料：以30的比例部分替代砂糖，在不改变原有全糖配方口感的基础上。

4、在乳品饮料中的应用

产品本身的固形物比较丰富，即使使用甜味剂可能损失很小的产品稠度，但可通过乳制品的稳定剂来补充；PH为4.0-4.5是适合纽甜稳定性；纽甜在发酵过程相对稳定。

甜味剂建议配比

替代20-30

替代30-50

替代50-70 替代100

纽甜

纽甜/安赛蜜

阿斯巴甜/安赛蜜/纽甜或纽甜/三氯蔗糖

100 60/40 40/60

40/30/30或30/70

5、在果冻中的应用

果冻低固型物的要求是15，而往往果冻的甜度要达到18-22个甜度，口感好；因此超出15个糖度的那部分糖度可以使用甜味剂调整口感。

6、在焙烤食品中应用

可以+30部分替代砂糖，制成低糖产品，成本更低；与糖醇类混配使用，制成无糖产品。

7、在口香糖中应用

应用方法：在原有配方基础上，额外添加纽甜，建议用量：糖衣：15ppm，胶基：40ppm，如需平衡成本可将口香糖的重量减少7-8。

添加方法建议：用丙二醇作为溶剂-饱和溶解度为20；用甘油作为溶剂-饱和溶解度为10；与糖粉或其他粉体添加剂以1-2的比列预混合。

-- 注意：不建议直接使用香精作为溶剂。

8、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、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。

10、在牙膏、化妆品中应用

用纽甜作牙膏和漱口液的增甜剂，能有效保持产品的凉爽特性。纽甜同样可用于口红、唇膏及洗浴润肤等化妆品。

11、在其他产品中应用

与阿斯巴甜不同，纽甜可以与某些还原糖共同使用，如葡萄糖，果糖，乳糖等。阿斯巴甜与糖精14-24协同增效作用，以0.05-0.1添加量用于低档饲料，以0.15-0.25添加量用于中档饲料，以0.3以上添加量用于饲料。