

# 阿斯巴甜 10 99 ( % )

产品名称	阿斯巴甜 10 99 ( % )
公司名称	南京味之素食品有限公司
价格	163.00/公斤
规格参数	型号:10 含量:99 ( % ) 有效物质含量:99 ( % )
公司地址	南京市六合区大厂街道新华路668号68号楼402室
联系电话	86 25 58361766/58361755 13585193978

## 产品详情

型号	10	含量	99 ( % )
有效物质含量	99 ( % )	产品规格	1KGX袋X1箱
主要用途	甜味剂	名称	阿斯巴甜

性状：白色结晶性粉末，无臭、有强烈甜味；其甜味与砂糖十分近似，并有清凉感，无苦味或金属味。在水溶液中不稳定，易分解而失去甜味。

用途：非营养型甜味剂，增香剂。

限量：各类食品（罐头食品除外），均以gmp为限。甜食0.3%；胶母糖1.0%；饮料0.1%；早餐谷物0.5%  
含量：98%-102%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-天冬氨酸-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。由L-苯丙氨酸先与甲醇酯化后再和L-天冬氨酸缩合酰胺化产生，分子式为 $C_{14}H_{18}N_2O_5$ ，国外商品名称为nutrasweet、equal tablets，又称甜味素、蛋白糖、天冬甜母、天冬甜精、天苯糖等。常温下，为白色结晶性的粉末。在日本以パルスイート™名称销售。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。被广泛地作为蔗糖的替代品。阿斯巴甜的味道和一般蔗糖的味道有所不同。阿斯巴甜的甜味与糖相比较，可延缓及持续较长的时间，但有些消费者觉得不能接受，因此某些消费者并不喜爱使用代糖。若将乙酞磺胺酸与阿斯巴甜混合，所产生的口感可能会更像糖。阿斯巴甜在高温或高pH值情形下会水解，因此不适用需用高温烘焙的食品。不过可藉由与脂肪或麦芽糊精化合提高耐热度。阿斯巴甜在水中的稳定性主要由pH值决定。在室温下，当pH值为4.3时最为稳定，半衰期约为300天。当pH值为7的环境下，其半衰期则仅有数天。然而大部分饮料的pH值都介于3至5间，所以添加在饮料中的阿斯巴甜均很稳定。但当需要较长保存期限时，像是自动饮料机的糖浆。阿斯巴甜会和其他较为稳定的甜味

剂混合使用，例如糖精。用于粉状冲泡饮料时，阿斯巴甜的氨基会和某些香料化合物上的醛基进行梅勒反应，导致同时失去甜味和香味。可以缩醛来保护醛基避免此状况发生。阿斯巴甜的优点是：

(1)安全性高，被联合国食品添加剂委员会列为gras级(一般公认为安全的)，为所有代糖中对人体安全研究最为彻底的产品，至今已有世界各地100多个国家的6000多种产品中19年的成功使用经验

(2)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最接近蔗糖的甜味剂。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

(3)与蔗糖或其他甜味剂混合使用有协同效应，如加2%~3%于糖精中，可明显掩盖糖精的不良口感

(4)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。

(5)蛋白质成分，可被人体自然吸收分解缺点(1)对酸、热的稳定性较差，在强酸强碱中或在高温加热时易水解生成苦味的苯丙氨酸或二噁呱酮，不适宜制作温度>150 的面包、饼干、蛋糕等焙烤食品和高酸食品

(2)因为阿斯巴甜在人体胃肠道酶作用下可分解为苯丙氨酸、天冬氨酸和甲醇，不适用于苯丙酮酸尿患者，要求在标签上标明“苯丙酮尿患者不宜使用”的警示。我国于1986年批准在食品中应用，常用于乳制品、糖果、巧克力、胶姆糖、餐桌甜味剂、保健食品、腌渍物和冷饮制品等。阿斯巴甜(aspartame)是在1965年由科学家james schlatter在研究蛋白质时发现的。经过16年，100多次的科学研究及验证。阿斯巴甜是由两种天然的氨基酸(1-天冬氨酸和1-苯丙氨酸)所组成的二肽化合物。可完全被人体吸收代谢，无毒无害，安全可靠，口味纯正清凉爽口酷似蔗糖，但甜度为蔗糖的200倍，热量仅为蔗糖的1/200，常食不产生龋齿，不影响血糖，不引起肥胖、高血压、冠心病。氨基酸是组成蛋白质的基本单位，这两种氨基酸都是我们身体所需要的物质，天门冬氨酸可由人体制造，苯丙氨酸则必须由食物中摄取。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。由于阿斯巴甜的甜度比砂糖高出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，除可显著降低热量并不会造成龋齿外，还有助于降低成本增加效益。随着欧美地区的成功，阿斯巴甜已逐渐成为一种新型的健康性高浓度甜味剂，在亚洲各国备受食品及饮料生产商欢迎。

外观：白色晶体或结晶粉末含量(以干基计)：98-102%用

途：它可用作食品添加剂。高甜度系有营养的甜味剂。包装：25公斤纤维纸板桶包装，内衬塑料袋。

阿斯巴甜为所有代糖中对人体安全研究最为彻底的产品，绝对安全可靠，至今已有世界各地100多个国家的6000多种产品中19年的成功使用经验，开创低糖、低热量产品的健康新潮流，强有力的技术支持和市场服务，在世界各地采用阿斯巴的厂家如国际著名制造商：可口可乐、箭牌、卡夫、罗氏、华纳等均为我们多年来的成功合作伙伴。极似蔗糖的清新纯正甜味，无苦涩后味，蛋白质成分，可被人体自然吸收分解，相当于蔗糖200倍甜度，低热量，显著降低