Creative Enzymes®

Stevia-Extrakt-Pulver (enzymbehandelt)

Cat. No. CEFX-056

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung

Stevia-Extrakt, Steviol-Glykoside haben eine hohe Süße und einen niedrigen Kalorienwert. Es ist physikochemisch stabil, nicht fermentierbar und kann die Haltbarkeit im Vergleich zu Saccharoseprodukten verlängern. Steviosid hat eine hohe Süße und eine lange Dauer ohne Bräunung, was sehr förderlich ist, um die ursprüngliche Farbe von Getränken und Lebensmitteln zu erhalten. Enzymbehandeltes Stevia ist ein geschmacklich verbessertes Stevia-Produkt, das durch die Verwendung biologischer Enzymfermentationstechnologie hergestellt wird, um den bitteren Geschmack, der im Stevia-Extrakt selbst enthalten ist, zu entfernen und die Löslichkeit des Produkts zu verbessern. Das Produkt ist ein weißes oder hellgelbes Pulver oder Granulat mit erfrischender Süße.

Anwendungen

Durch die Verwendung von bio-enzymatischer Fermentationstechnologie zur Zugabe von Glukosebasis zu Steviablättern wird der unangenehme Geschmack von gewöhnlicher Stevia mit unterschiedlicher Reinheit und bitterem Nachgeschmack überwunden, und der süße Geschmack ist reiner. Es wurde in Korea und den Vereinigten Staaten akzeptiert und weit verbreitet eingesetzt.

Produktinformation

Art

Stevia rebaudiana（Bertoni）Hemsl.

Herkunft

Blatt

Aussehen

Weißes bis leicht gelbliches kristallines Pulver mit einem kühlen, süßen Geschmack, dessen Süße etwa 150-200 Mal so hoch ist wie die von Saccharose. Die Süße verschwindet nicht leicht im Mund. Schmelzpunkt 196~198℃, hohe Temperaturbeständigkeit, stabiler in sauren und alkalischen Lösungen. Wenn es Getränken mit einem pH-Wert von 3,0 hinzugefügt wird, kann es 30 Tage lang bei Raumtemperatur ohne Veränderung gelagert werden. Nimmt schnell Feuchtigkeit aus der Luft auf; in Wasser etwa 0,12% löslich. Leicht löslich in Ethanol. Es ist nicht fermentierbar, daher eignet es sich für Lebensmittel, die schwer durch Erhitzen sterilisiert werden können, und es verursacht keine Melad-braune Reaktion, wodurch die weiße Farbe der Produkte erhalten bleibt. Es ist der nächstgelegene natürliche Süßstoff zur Saccharose.

Aktivität

75% Glucosylsteviol-Glykoside (GSG)

Verwendung und Verpackung

Verpackung

1 kg Aluminiumfolie Beutel, 25 kg Pappfass

Lager- und Versandinformation

Lagerung

2 Jahre unter guten Lagerbedingungen und fern von direkter Sonneneinstrahlung gelagert