Creative Enzymes®

Neotame (synthetisiert)

Cat. No. CEFX-340

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Neotame, ein weißes kristallines Pulver, ist ein funktioneller Süßstoff. Es hat eine reine Süße, eine übereinstimmende Süße, die sehr nah an Aspartam liegt, ohne den bitteren und metallischen Geschmack, der oft mit anderen starken Süßstoffen verbunden ist. Die Süße ist 7.000 bis 13.000 Mal süßer als Saccharose, 30 bis 60 Mal süßer als Aspartam, und der Energiegehalt beträgt null. Es kann unter Bedingungen von sofortiger hoher Temperatur stabil bleiben. Hohe Löslichkeit: Die Löslichkeit in Wasser bei Raumtemperatur (25°C) beträgt 12,6 g/Liter, und die Löslichkeit in Ethanol beträgt 950 g/Liter. Hohe Süße, niedrige Kalorien: Die Süße ist 7000-13000 Mal so hoch wie die von Saccharose. Sicher und stabil: sehr stabil unter trockenen oder sauren Bedingungen (besser als Aspartam). Verbesserung des Geschmacks: Es kann den guten Geschmack wie süß, salzig, sauer usw. beibehalten oder sogar verbessern und den schlechten Geschmack wie Bitterkeit und Adstringenz reduzieren oder überdecken. Niedrige Kosten: Die Kosten für die Süße von Neotame betragen etwa 1/9 von Aspartam.
Anwendungen	Lebensmittel: Getränke, Backwaren, Milchprodukte, Kaugummi, Eiscreme, Konserven, kandierte Früchte und kalte Früchte, eingelegte Lebensmittel und Saucen, Gewürze usw. Verbundnutzung: Es kann zusammen mit bestimmten reduzierenden Zuckern verwendet werden und kann auch mit anderen hochintensiven Süßstoffen kombiniert werden. Zahnpasta und Kosmetik: Es kann als Süßstoff für Zahnpasta und Mundwasser verwendet werden und wird auch in Lippenstift, Lipgloss und anderen Kosmetika eingesetzt. Zigarettenfilter: Neotame, das in der Tinte von Filtern gemischt wird, kann die Süße von Zigaretten länger halten. Pharmazeutisches Feld: Neotame kann in der Zuckerglasur von westlichen Arzneimittelzubereitungen verwendet werden, um den bitteren Geschmack traditioneller chinesischer Medizin zu hemmen. Futter-Süßstoffe: Neotame kann in Futter-Süßstoffen verwendet werden, um den bitteren und metallischen Geschmack von Natriumsaccharin zu überdecken.

Produktinformation

Aussehen	Weißes kristallines Pulver
CAS-Nummer	165450-17-9
Molekülformel	C20H30N2O5
Molekulargewicht	378.46

Verwendung und Verpackung

Verpackung	1 kg/Tasche

Lager- und Versandinformation

Lagerung	An einem kühlen und trockenen Ort aufbewahren.