Creative Enzymes®

Neohesperidin-Dihydrochalcon (NHDC)

Cat. No. CEFX-342

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Neohesperidin-Dihydrochalcon (NHDC) wird aus den natürlichen Extrakten von Citrus aurantium gewonnen, das verwendete Lösungsmittel im Produktionsprozess ist reines Wasser ohne chemische Rückstände. Hohe Süße, keine Kalorien, die Süße ist 1500-1800 Mal so hoch wie die von Saccharose, als kalorienarmer Lebensmittel-Süßstoff für Diabetiker. Die Süße ist erfrischend und angenehm, begleitet von einer minzigen Frische und einem besonderen leichten Geschmack. Sie kann in Kombination mit Sucralose, Polyol-Süßstoffen, Saccharin usw. verwendet werden. Sie hat einen starken synergistischen Effekt, der die Süße verbessern, die Dosierung von Süßstoffen reduzieren und die Süße reiner machen kann.
Anwendungen	Verwendet als Geschmacksverstärker, Korrekturmittel, Aromastoff, Aroma-Enhancer usw. 1. In Fruchtsaft hinzufügen, kann den Fruchtgeschmack erhöhen und das Saftgefühl verstärken. 2. Gemischt mit anderen Aromen und Düften hat synergistische Effekte. Zum Beispiel kann es zu Maltol und Ethylmaltol hinzugefügt werden, um den Geschmack zu verstärken und den Geschmack und das Aroma der Produkte zu verbessern. 3. Gemischt mit öligen aromatischen Verbindungen, Stabilisatoren und Konservierungsmitteln kann es das Aroma von Kosmetika verstärken und die antioxidative Wirkung verbessern. 4. Als Geschmacksverstärker und Aspartam gemischt mit der aus der Behandlung gewonnenen Mischung kann es in Kaugummi angewendet werden, nicht nur süß und schmackhaft, sondern auch eine Rolle bei der Verlängerung und Erhaltung des Geschmacks spielen. 5. NHDC in Walnuss-Sojamilch hinzufügen kann den „Walnuss“-Nachgeschmack reduzieren. 6. Maskiert den Essiggeschmack und den scharfen Geruch von Ketchup. 7. In Margarine hinzufügen, kann das Aroma und den reichhaltigen Geschmack der Butter selbst erhöhen. 8. 20ppm zu Sojasauce hinzufügen, kann das Aroma verstärken, Frische erhöhen, Salz reduzieren und den Sojabohnengeschmack der Sojasauce entfernen. 9. 4ppm zu Barbecuesauce hinzufügen, die Textur ist cremig, schmackhafter, erhöht das Aromaprofil, saurer Geschmack wird reduziert. 10. 15-30ppm zu eingelegtem Gemüse hinzufügen, die Textur ist knuspriger und der Geschmack erfrischender.

Produktinformation

Aussehen	Pulver
CAS-Nummer	20702-77-6
Molekülformel	C28H36O15
Molekulargewicht	612.58

Verwendung und Verpackung

Verpackung	1 kg/Tasche

Lager- und Versandinformation

Lagerung	An einem kühlen und trockenen Ort aufbewahren.