Creative Enzymes®

# Naringin-Dihydrochalcon

*Cat. No. CEFX-344*

*Lot. No.* (See product label)

## *Einleitung*

| | |
|---|---|
| ***Beschreibung*** | Naringin-Dihydrochalcon ist ein natürlicher Extrakt aus Zitrus-Pomelo. Seine Süße ist 300 Mal so hoch wie die von Saccharose und zeichnet sich durch hohe Süße und einen niedrigen Kalorienwert aus, mit einem erfrischenden Geschmack, einem langanhaltenden Nachgeschmack und einem besonderen frischen Aroma. Als Zuckerersatz kann es von Diabetikern konsumiert werden. |
| ***Anwendungen*** | Es wird in Lebensmittelaromen und -düften, Gesundheitsprodukten und funktionellen Lebensmitteln, Milchprodukten, Fetten und Ölen, Tiefkühlkost, verarbeiteten Gemüse, Gelees, Marmeladen, alkoholfreien Getränken, Kaugummi, Zahnpasta und oralen Tabletten verwendet. |

## *Produktinformation*

| | |
|---|---|
| ***Aussehen*** | Pulver |
| ***CAS-Nummer*** | 18916-17-1 |
| ***Molekülformel*** | C27H34O14 |
| ***Molekulargewicht*** | 582.55 |

## *Verwendung und Verpackung*

| | |
|---|---|
| ***Verpackung*** | 1 kg/Tasche |

## *Lager- und Versandinformation*

| | |
|---|---|
| ***Lagerung*** | An einem kühlen und trockenen Ort aufbewahren. |