Creative Enzymes®

Sucralose

Cat. No. EXTZ-626

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Sucralose ist ein künstlicher Süßstoff mit der chemischen Formel C12H19Cl3O8. Er wird aus Saccharose durch chlorierende Modifikation gewonnen und ist etwa 600 Mal süßer als Saccharose. Trotz seiner hohen Süße liefert er fast keine Kalorien, was ihn in kalorienarmen Lebensmitteln und Getränken weit verbreitet macht. Sucralose bleibt bei hohen Temperaturen stabil, und Produkte, die Sucralose enthalten, erfahren beim Erhitzen keine Veränderung der Süße oder messbaren Verlust, was ihn sehr gut zum Backen und Kochen geeignet macht.

Produktinformation

Form	Pulver