Creative Enzymes®

ネオタメ（合成）

Cat. No. CEFX-340

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	ネオタムは白い結晶性粉末で、機能性甘味料です。純粋な甘さを持ち、アスパルテームに非常に近い調和のとれた甘さを持ちながら、他の強力な甘味料にしばしば関連付けられる苦味や金属的な味はありません。甘さはショ糖の7,000倍から13,000倍、アスパルテームの30倍から60倍で、エネルギー値はゼロです。瞬間的な高温条件下でも安定を保つことができます。 高い溶解度：室温（25°C）での水中の溶解度は12.6g/リットル、エタノール中の溶解度は950g/リットルです。 高い甘さ、低カロリー：甘さはショ糖の7000-13000倍です。 安全で安定：乾燥または酸性条件下で非常に安定しています（アスパルテームよりも優れています）。 風味の改善：甘味、塩味、酸味などの良い風味を保持または改善し、苦味や□みなどの□い風味を減少または覆い□すことができます。 低コスト：ネオタムの甘さのコストはアスパルテームの約1/9です。
用途	食品：飲料、ベーカリー製品、乳製品、ガム、アイスクリーム、缶詰、砂糖漬けの果物と冷たい果物、漬物とソース、調味料など。 複合使用：特定の還元糖と一緒に使用でき、他の高倍率甘味料と複合することもできます。 歯磨き粉と化粧品：歯磨き粉やマウスウォッシュの甘味料として使用でき、リップスティック、リップグロス、その他の化粧品にも使用されます。 タバコフィルター：フィルターで作られたインクに混ぜたネオタムは、タバコの甘さを長持ちさせることができます。 医□品分野：ネオタムは、西洋□の糖衣に使用され、伝統的な中国□の苦味を抑えることができます。 飼料甘味料：ネオタムは、サッカリンナトリウムの苦味と金属的な味を□すために飼料甘味料に使用できます。

製品情報

外□	白色結晶粉末
***CAS*登□番号**	165450-17-9
分子式	C20H30N2O5
分子量	378.46

使用法とパッケージング

包装	1 kg/袋

保管・発送情報

保存方法	涼しく乾燥した場所に保管してください。