

Thaumatococcus



Was ist Thaumatococcus?

Thaumatococcus ist eine supersüße Substanz, die aus der Nusschale der natürlichen Pflanze Katemfe (*Thaumatococcus danianus*) gewonnen wird, einem natürlichen Protein. Die Süße von Thaumatococcus ist etwa 2000-mal höher als die von Saccharose. Obwohl es sehr süß ist, ist seine Süße völlig anders als die von Zucker und seine Süße wirkt sehr langsam. Die Süße hält lange an und hinterlässt einen lakritzartigen Nachgeschmack. Thaumatococcus ist in Wasser leicht löslich, hitzestabil und stabil unter sauren Bedingungen.

Spezifikation

Produktname	Thaumatococcus
Lateinischer Name	<i>thaumatococcus</i>
Aussehen	weißes Pulver

Spezifikation	98%
Quelle	Katemfe Frucht
Lagerung	An einem kühlen, trockenen und dunklen Ort in einem dicht verschlossenen Behälter oder Zylinder aufbewahren.
Haltbarkeit	24 Monate

Funktionen von Thaumatin

Thaumatin ist ein kalorienarmer (fast kalorienfreier) Protein-Süßstoff und Geschmacksmodifikator. Diese Substanz wird normalerweise hauptsächlich wegen ihrer geschmacksmodifizierenden Eigenschaften und nicht speziell als Süßungsmittel verwendet.

Anwendung von Thaumatin

1. Thaumatin kann als Rohstoff für Wein, Saft, Brot, Kuchen, Kekse, Bonbons und andere Lebensmittel verwendet werden; 2. Thaumatin kann als Lebensmittelzusatzstoff verwendet werden, der nicht nur Farbe, Aroma und Geschmack verbessert, sondern auch den Nährwert von Lebensmitteln verbessert.