

thaumatine



Qu'est-ce que la thaumatine ?

La thaumatine est une substance super sucrée extraite de la peau de noix de la plante naturelle katemfe (*Thaumatococcus daniellii*), qui est une protéine naturelle. La douceur de la thaumatine est environ 2000 fois supérieure à celle du saccharose. Bien qu'il soit très sucré, sa douceur est complètement différente de celle du sucre, et sa douceur agit très lentement. La douceur dure longtemps, laissant un arrière-goût de réglisse. La thaumatine est facilement soluble dans l'eau, stable à la chaleur et stable dans des conditions acides.

spécification

Nom du produit	thaumatine
Nom latin	<i>thaumatine</i>
Apparence	poudre blanche

spécification	98%
La source	fruits de katemfé
Espace de rangement	Conserver dans un endroit frais, sec et sombre dans un récipient ou un cylindre hermétiquement fermé.
Durée de conservation	24mois

Fonctions de la thaumatine

La thaumatine est un édulcorant protéique hypocalorique (presque sans calorie) et un modificateur de saveur. Cette substance est généralement utilisée principalement pour ses propriétés de modification de la saveur, plutôt que spécifiquement comme édulcorant.

Application de la thaumatine

1. La thaumatine peut être utilisée comme matière première à ajouter au vin, au jus, au pain, aux gâteaux, aux biscuits, aux bonbons et à d'autres aliments ; 2. La thaumatine peut être utilisée comme additif alimentaire, ce qui peut non seulement améliorer la couleur, l'arôme et le goût, mais également améliorer la valeur nutritionnelle des aliments.

Envie d'en savoir plus sur ce produit ou vous avez des questions ?

[Voir la page du produit: thaumatine](#)