

taumatina



Cos'è la taumatina?

La taumatina è una sostanza super dolce estratta dalla buccia della noce della pianta naturale katemfe (*Thaumatococcus daniellii*), che è una proteina naturale. La dolcezza della taumatina è circa 2000 volte quella del saccarosio. Sebbene sia molto dolce, la sua dolcezza è completamente diversa da quella dello zucchero e la sua dolcezza agisce molto lentamente. La dolcezza dura a lungo, lasciando un retrogusto simile alla liquirizia. La taumatina è facilmente solubile in acqua, stabile al calore e stabile in condizioni acide.

Specifiche

nome del prodotto	taumatina
Nome latino	<i>taumatina</i>
Aspetto esteriore	polvere bianca

Specifiche	98%
Fonte	katemfe frutta
Magazzinaggio	Conservare in un luogo fresco, asciutto e buio in un contenitore o cilindro ermeticamente chiuso.
Data di scadenza	24 mesi

Funzioni di Taumatina

La taumatina è un dolcificante proteico ipocalorico (quasi privo di calorie) e un modificatore di sapore. Questa sostanza viene solitamente utilizzata principalmente per le sue proprietà di modifica del sapore, piuttosto che specificamente come dolcificante.

Applicazione di Taumatina

1. La taumatina può essere utilizzata come materia prima da aggiungere a vino, succhi, pane, torte, biscotti, caramelle e altri alimenti; 2. La taumatina può essere utilizzata come additivo alimentare, che può non solo migliorare il colore, l'aroma e il gusto, ma anche migliorare il valore nutrizionale del cibo.