

AA-P954 | 糖精 Sodium Saccharin

產品資料

其他名稱: 糖精鈉 | 可溶性糖精

功能: 甜味劑

類型: 人造

成份: 糖精 (E954)

溶解度: 水溶性 (~660g/l) | 不溶於油

相對甜度*: 300

常見使用範圍:



烘焙



甜品



雪糕



飲品



糖果



醬料



肉類



無糖



口腔護理

使用建議

建議用量:

- (飲品) < 0.015% | (烘焙) < 0.01% | (肉類) < 0.01% | (涼果) 0.1% - 0.4%
- (口腔護理) 0.05 - 0.6%
- 當濃度高於 0.026%時會有苦味，所以單獨使用時用量一般不會高於 0.02%

注意事項:

- 如不確定用量，可先計算如果用蔗糖/白糖時所需的用量，再將該用量除以 300 去估算糖精的所需用量
- 避免在高酸性環境下加熱含有糖精的食品，因為糖精可能會變性，令食品失去甜味，並且變苦
- 不少低熱量飲品廠商會一併使用糖精和阿斯巴甜 (又名: 天冬酰胺)，因為糖精在高溫和長時間下比較穩定，可以彌補阿斯巴甜因高溫或長時間存放下失去的甜味

* 相對甜度是以蔗糖為標準(蔗糖的相對甜度是 1)，顯示其他甜味劑比蔗糖甜的倍數。麥芽糖的甜度為 0.3，葡萄糖的甜度為 0.69，果糖的甜度為 1.2 - 1.8

安全資料

准許使用的主要地區**：香港、美國、歐盟、英國、中國

每日最高攝取量：(歐盟標準) 0 – 5mg/kg 體重 (包括其他類型的糖精)

主要安全規格指標***：

- (砷) 少於 2ppm (即 0.0002%)
- (鉛) 少於 2ppm (即 0.0002%)

注意事項：

- 對磺胺類藥物 (sulfonamide) 有敏感反應的人對糖精可能也有過敏反應
- 雖然香港沒有設立用量限制，但不同國家對糖精有不同的用量規管，所以如有需要，請先參考相關國家的用量規則
- 中國對糖精的用量限制 (根據 GB2760)：(食品) 0.15g/kg | (鹽汽水) 0.08g/kg

健康影響：

- 由於糖精並不含熱量，所以適合患有糖尿病的人使用
- 攝取過量糖精可能會影響胃裡的細菌生態平衡，但實際影響仍待更多研究去確實

** 根據第 132U 章 《食物內甜味劑規例》的附表 (<https://www.elegislation.gov.hk/hk/cap132U>)

*** 此指標是我們所用的，比法例規定更嚴格；此產品必須符合此規格才會通過我們的內部審核