

Bio Thaumatin Pulver



Was ist organisches Thaumatin-Pulver?

Thaumatin ist eine supersüße Substanz, die aus der Nussschale der natürlichen Pflanze Katemfe (
Thaumatocuccusdanielli) gewonnen wird, einem natürlichen Protein. Die Süße von Thaumatin 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. Thaumatin ist in Wasser leicht löslich, hitzestabil und stabil unter sauren Bedingungen.

Spezifikation

Page 1 of 2 https://www.bio-starch.com



Produktname	Bio Thaumatin Pulver
Lateinischer Name	thaumatin
Aussehen	weißes Puder
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.

Want to learn more about this product or have any questions?

View Product Page: Bio Thaumatin Pulver

Page 2 of 2 https://www.bio-starch.com