

Bio Thaumatin Pulver



Was ist organisches Thaumatin-Pulver?

Thaumatokoccus ist eine supersüße Substanz, die aus der Nussschale der natürlichen Pflanze Katemfe (*Thaumatococcus daniellii*) 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

Produktname	Bio Thaumatin Pulver
Lateinischer Name	<i>thaumatococcus</i>
Aussehen	weißes Pulver
Spezifikation	98%
Quelle	Katembé Frucht
Lagerung	An einem kühlen, trockenen und dunklen Ort in einem dicht verschlossenen Behälter oder Zylinder aufbewahren.
Haltbarkeit	24 Monate

Funktionen von Thaumatococcus

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

Möchten Sie mehr über dieses Produkt erfahren oder haben Sie Fragen?

Produktdetailseite anzeigen: Bio Thaumatococcus Pulver