Сладкое вещество неотам состоит из двух аминокислот: L-аспарагиновой кислоты и L-ф енилаланина, соединенных двумя органическими функциональными группами: метил-эфирной и неогексиловой.

Этот сахарозаменитель примерно в 30 раз слаще аспартама. Он быстро метаболизируется и пол-ностью выводится из организма путем естественных физиоло-гических процессов. Неотам имеет чистый сладкий вкус, подобный сахарозе. Он может применяться при выпечке и варке, так как более стоек к температуре, чем аспартам.

Проведенные исследования продемонстрировали безвред-ность и безопасность неотама для организма. Эти данные были обобщены FDA, и в 1997 г. выдано разрешение на его примене-ние в качестве столового сахарозаменителя.