

赤藓糖醇生产厂家

产品名称	赤藓糖醇生产厂家
公司名称	山东爱采生物科技有限公司
价格	25.00/kg
规格参数	品牌:赤藓糖醇生产厂家 型号:食品级赤藓糖醇 产地:山东赤藓糖醇
公司地址	山东省菏泽市经济开发区和平路恒泰商厦203
联系电话	13573016375

产品详情

赤藓糖醇厂家 赤藓糖醇生产厂家 赤藓糖醇价格

一、简介

中文名：赤藓糖醇

外文名：meso-Erythritol

CAS号：149-32-6

分子式：H10O4

分子量：122.12

纯度 gt;99.0

熔点：118-120 °C(lit.)

沸点：329-331 °C(lit.)

密度：1,451 g/cm3

闪点：329-331°C

甜味剂；甜味剂的稀释剂。可用于巧克力、焙烤制品、糖果、餐桌糖、软饮料等，一般使用量3%。

二、性状

白色结晶，微甜，相对甜度0.65。有清凉感。发热量低，约为蔗糖发热量的十分之一。溶于水（37%，25℃），因溶解度较低（与蔗糖相比），易结晶，适于需蔗糖口感的食品，如巧克力和餐桌糖等

三、用途

赤藓糖醇是低热量甜味剂；高甜度甜味剂的稀释剂。可用于巧克力、焙烤制品、糖果、餐桌糖、软饮料等，大使用量3%。

甜味剂的甜度受多种因素影响，其中主要的有浓度、温度和介质、

一般来说，甜味剂的浓度越高，甜度越大。但大多数甜味剂的甜味随浓度增大的程度并不相同。

多数甜味剂的甜度受温度影响，通常随温度升高而降低。如，5%的果糖溶液在5℃时甜度为147,18℃时为128.5,40℃时为100,60℃时为79.5。

介质对的也有影响，在水溶液中于40℃以下，果糖的甜度高于蔗糖，在柠檬汁中两者的甜度大致相同。