

# L-山梨糖厂家

产品名称	L-山梨糖厂家
公司名称	江苏久佳生物科技有限公司
价格	300.00/1kg
规格参数	保质期:2年 产品规格:25kg/件 标准:国标或企标
公司地址	徐州市泉山区湖滨街道开元路湖西雅苑社区菁英阁商办楼1S-1230
联系电话	17602566817

## 产品详情

L-山梨糖厂家,L-山梨糖生产厂家,L-山梨糖,食品级L-山梨糖厂家

中文名称：L-山梨糖

英文名称：L-(-)-Sorbse分子式：C<sub>6</sub>H<sub>12</sub>O<sub>6</sub>分子量：180.16CAS号：87-79-6EINECS号：201-771-8

白色晶体或结晶粉末。与蔗糖具有同样的甜味。存在于果实中。熔点165、密度(20)1.65g/cm<sup>3</sup>。易溶于水，微溶于乙醇和异丙醇。不溶于丙酮、氯仿和苯通常以吡喃型环状形式存在。具有酮糖的一般性质，有还原性，可还原斐林溶液。用于制取维生素C。也用于动物和微生物的代谢研究。可由山梨醇经氧化制得。

维生素C的中间体。维生素C用途不断拓宽，市场容量较大，1994年以来外销红火，内销旺盛，我国产量大幅度增长。

常用于各类食品、饮料、保健品、保健食品、医药原料等

甜味是甜味剂分子刺激味蕾产生的一种复杂的物理、化学和生理过程。甜味的高低称为甜度，是甜味剂的重要指标。甜度不能用物理、化学的方法定量测定，只能凭借人们的味觉进行感官判断。为比较甜味剂的甜度，一般是选择蔗糖作为标准，其他甜味剂的甜度是与它比较而得出的相对甜度。测定相对甜度有两种方法：一种是将甜味剂配成可被感觉出甜味的低浓度，称为极限浓度法；另一种是将甜味剂配成与蔗糖浓度相同的溶液，然后以蔗糖溶液为标准比较该甜味剂的甜度，称为相对甜度法。

各种甜味剂的相对甜度

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、

