

山梨糖厂家价格

产品名称	山梨糖厂家价格
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

山梨糖厂家,山梨糖生产厂家,山梨糖,食品级山梨糖厂家

名称：山梨糖

CAS号：87-79-6英文名称：L-(-)-Sorbitol分子式：C₆H₁₂O₆分子量：180.16熔点：158-160 oC规格型号：99%

白色无臭结晶性粉末，有甜味，有吸湿性。耐热性能好，与氨基酸，蛋白质等不易起美拉德反应。D-山梨糖醇液为无色，透明稠状液体。

山梨糖是一种碳水化合物，可用作生化试剂。

山梨糖可由葡萄糖还原而制取，在梨、桃、苹果中广泛分布，含量约为1%~2%。其甜度与葡萄糖相当，但能给人以浓厚感。在体内被缓慢地吸收利用，且血糖值不增加。其还是比较好的保湿剂和界面活性剂。用于提高食品保湿性，或作为稠化剂之用。可作甜味剂，如常用于制造无糖口香糖。也用作化妆品及牙膏的保湿剂、赋形剂，并可用作甘油代用品。

在烘焙食品中（蛋糕、饼干、面包、点心）不会被焙烤酵母而发酵，因高温而退化；在糕点、鱼糜、饮料中作甜味剂、保湿剂；在浓缩牛乳、奶油（酪）、鱼肉酱、酱果、蜜饯中加入山梨醇可延长保存期保持色、香、味。

山梨糖能螯合金属离子，应用于饮料和葡萄酒中可防止因金属离子引起的浑浊，能有效防止糖、盐等结晶析出，可维持酸、甜、苦味平衡，保持食品香气。

山梨糖液在肉制品中也逐渐盛行添加应用，能在肉制品中起到改善口味，增加风味，赋予颜色，增加产

品保水性，提高肉制品出品率，降低生产成本。

山梨糖具有良好的吸湿、保湿性，可防止食品的干裂、老化，保持新鲜柔软及色香味，延长食品货架期限。如冰激凌、水产品、沙拉、调味品、面包、蛋糕等