

# 液体山梨糖醇厂家

产品名称	液体山梨糖醇厂家
公司名称	江苏久佳生物科技有限公司
价格	8.00/1kg
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

液体山梨糖醇厂家,液体山梨糖醇生产厂家,液体山梨糖醇,食品级液体山梨糖醇厂家

中文名称：液体山梨糖醇

英文名称：Sorbitolum

中文别称：清凉茶醇;花椒醇;山梨糖醇;清凉花醇;蔷薇醇；

CAS：50-70-4

EINECS：200-061-5

分子式：C6H14O6

为白色吸湿性粉末或晶状粉末、片状或颗粒，无臭。依结晶条件不同，熔点在88102范围内变化，相对密度约1.49。易溶于水（1g溶于约0.45mL水中），微溶于乙醇和乙酸。有清凉的甜味，甜度约为蔗糖的一半，热值与蔗糖相近。食品工业中多为6971含量的山梨糖醇液。

1、山梨糖醇具有LIANG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。

2、山梨醇甜度低于蔗糖，是生产低甜度糖果与无糖糖果的ZUI佳原料，可作为糖尿病、肝病、胆囊炎、肥胖症患者食品的甜味剂和营养剂，在人体的代谢过程中不受胰岛素控制。也可加工各种防龋齿的食品及口香糖。

3、山梨糖醇不含有醛基，不易被氧化，加热时不和氨基酸产生美拉德反应，防止类胡萝卜素和脂肪及蛋白质的变性，预防。

4、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。

5、山梨糖醇能螯合金属离子，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。

6、山梨糖醇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。