

# 塔格糖厂家报价

产品名称	塔格糖厂家报价
公司名称	河北鸿韬生物工程有限公司
价格	650.00/1kg
规格参数	产品名称:塔格糖 级别:食品级 规格:25kg/1件
公司地址	河北省邯郸市成安县道东堡乡道东堡村
联系电话	15694999565 15694999565

## 产品详情

塔格糖厂家,塔格糖生产厂家,塔格糖,食品级塔格糖厂家,食品级塔格糖生产厂家

### 简介

塔格糖(Tagatose)是以乳糖为原料，经水解获得半乳糖（因乳糖是半乳糖和葡萄糖结合生成的还原性双糖），半乳糖是葡萄糖的同分异构体，同样是一种己醛糖，然后经异构化酶处理半乳糖转化生成含酮基的六碳己酮糖。塔格糖(Tagatose)是一种天然来源的新型单糖，是果糖的一种“差向异构体”；甜度为同量蔗糖的92%，是一种很好的低能量食品甜味剂和填充剂。

### 性状

白色无臭结晶性粉末，味甜。

### 用途

D - 塔格糖作为功能性甜味剂在食品工业中具有广泛的应用前景，主要用于健康饮料、乳制品、糖果、谷物食品等。

在饮料工业中主要是利用D - 塔格糖对甜蜜素、阿斯巴甜、安赛蜜、甜菊糖等强力甜味剂的协同增效作用，以此消除强力甜味剂所产生的金属味、后苦味和涩味等不良后味，改善饮料的口感。2003年美国百事可乐公司开始在碳酸饮料中添加含有塔格糖的组合甜味剂，以获得基本类似全热量饮料味道的零热量和低热量健康饮料

作为低热量的甜味剂，塔格糖添加少许就能明显改善乳制品的口感，因此在已灭菌粉状牛乳、干酪、酸

乳酪等乳制品中均含有塔格糖。随着塔格糖性能研究的深入，塔格糖的应用扩展到更多的乳制品中。如巧克力乳制品中添加塔格糖后可以获得浓郁醇厚的太妃糖风味。塔格糖还可用于酸奶中，在提供甜味的同时，可以增加酸奶中的活菌数，提高酸奶的营养价值，使风味更浓郁醇厚。

塔格糖的低温易焦糖化，使其比蔗糖更容易产生理想的色泽和更醇香的风味，可以用于焙烤食品中。

塔格糖可作为甜味剂应用于巧克力中，而且工艺无需太大改变，巧克力的粘性及吸热特性和添加蔗糖时相似。