

# 三氯蔗糖厂家 三氯蔗糖用途用量

产品名称	三氯蔗糖厂家 三氯蔗糖用途用量
公司名称	山东爱采生物科技有限公司
价格	300.00/公斤
规格参数	品牌:三氯蔗糖厂家 型号:食品级三氯蔗糖 产地:山东三氯蔗糖
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

三氯蔗糖厂家 三氯蔗糖生产厂家 三氯蔗糖价格

三氯蔗糖(蔗糖素)是新一代甜味剂，外观为白色结晶粉末(或颗粒)，甜度约为蔗糖的600倍；是一种以蔗糖为原料的甜味剂，口感纯正；在产品应用中，稳定性高、耐酸碱、耐高温、货架期长；安全性高；

三氯蔗糖功能性质

甜度是蔗糖的600倍；

是一种以蔗糖为原料的甜品剂，口感纯正；

稳定性高，耐酸碱，耐高温，货架期长；

安全性高，ADI值15mg/kg；

饮料（三氯蔗糖参考添加量：100~250mg/Kg）

原果汁、碳酸软饮料、果汁饮料、茶饮料

饮料中用三氯蔗糖部分代替蔗糖不但改善风味而且降低原材料成本，另外由于三氯蔗糖在加热、杀菌、长期保存等方面，具有很好的稳定性。因此，将三氯蔗糖为甜味剂用于生产饮料时，易于生产使用和流通管理。

豆浆、豆奶、能量饮料、运动饮料

使用三氯蔗糖还可以掩蔽维生素和多种机能性物质产生的涩味等不良味道。由于三氯蔗糖本身的稳定性极好，不易与其他物质发生反应，所以，作为甜味剂在饮料生产中添加使用时，不会对饮料的香味、色调、透明性、粘性等稳定性指标产生任何影响，易于使用。

咖啡、可可等中性饮料

采用煮沸加热、甚至采用蒸汽加热等加热方式加热后销售时，使用三氯蔗糖作为甜味剂则可以完全克服这类饮料在高温时呈现出的甜度降低、甜味口感下降等现象。

酒精饮料

可以起到缓解酒精饮料的辛辣口感的作用。

乳制品（三氯蔗糖参考添加量：60~200mg/Kg）

牛奶、风味奶、人造奶制品

它能经受巴氏灭菌或超高温瞬时杀菌处理而不损甜度，经超高温瞬时杀菌处理过的产品在室温中货架期内甜度丝毫不会有所下降。

酸奶、发酵乳、乳酸菌饮料

乳酸乳在发酵过程中会产生一些令人不悦的酸味，单纯添加蔗糖无法消除这种味道，而安赛蜜、阿斯巴甜等甜味剂大多遇酸甜味下降，三氯蔗糖的pH稳定性和清爽的口感能遮蔽这种不良风味。

冰淇淋

烘焙食品（三氯蔗糖参考添加量：150~250mg/Kg）

面包、蛋糕及各式点心

饼干、曲奇饼

馅料制品

加工水果和蔬菜（三氯蔗糖参考添加量：150~400mg/Kg）

蜜饯，罐装水果

果酱，加工蔬菜和蔬菜汁

利用三氯蔗糖的渗透性能好，用于水果罐头类、蜜饯类食品的生产。

甜食（三氯蔗糖参考添加量：150 ~ 500mg/Kg）

冷冻甜品

凝胶,布丁和果冻，芝麻糊，早餐谷物，餐桌用糖

糖果

口香糖，薄荷糖，硬糖，软糖，润喉糖