

山梨糖醇厂家 山梨糖醇用途用量

产品名称	山梨糖醇厂家 山梨糖醇用途用量
公司名称	山东爱采生物科技有限公司
价格	10.00/公斤
规格参数	品牌:山梨糖醇厂家 型号:食品级山梨糖醇 产地:山东山梨糖醇
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

山梨糖醇厂家 山梨糖醇生产厂家 山梨糖醇价格

一、简介

山梨糖醇，别名山梨醇。

英文名Sorbitol、D-Glucitol、Sorbol、D-Sorbitol。

分子式是C₆H₁₄O₆，

分子量为182.17。

二、性状

山梨糖醇，别名山梨醇。英文名Sorbitol、D-Glucitol、Sorbol、D-Sorbitol。分子式是C₆H₁₄O₆，分子量为182.17。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88—102 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。

产品用途

食品中的应用：

饮料：碳酸饮料、豆奶饮料、果汁饮料、蔬菜汁饮料、茶饮料、营养饮料、补铁、补钙、补碘饮料、酒精饮料、咖啡、可可、粉末饮料等。

乳制品：牛乳、调味乳、发酵乳、乳酸菌饮料，以及各种奶粉。

糖果糕饼：各种软糖、硬糖、高粱饴、牛皮糖、巧克力、各种饼干、各式西点、羊羹、月饼、汤团馅以及各种饼馅。

甜点心：布丁、凝胶食品等

冷饮品：各式雪糕、冰棒、冰淇淋等。

焙烤食品：面包、蛋糕等。

此外，还可作为畜肉加工品、水产制品、果酱油、蜂蜜加工品等的配料。

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

山梨醇是一种用途广泛的化工原材料，在食品、日化、等行业都有极为广泛的作用，可作为甜味剂、保湿剂、赋形剂、防腐剂等使用，同时具有多元醇的营养优势，即低热值、低糖、防龋齿等功效

山梨糖醇具有良好的吸湿、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

根据我国《食品添加剂使用卫生标准》（GB2760-1996）中规定：山梨糖醇（液）可按生产需要用于雪糕、冰棍、糕点、饮料、饼干、面包、酱菜、糖果。实际生产中，山梨糖醇可作为营养型甜味剂、湿润剂、螯合剂和稳定剂使用