山梨糖醇液厂家 山梨糖醇液用途用量

产品名称	山梨糖醇液厂家 山梨糖醇液用途用量
公司名称	山东爱采生物科技有限公司
价格	5.00/公斤
规格参数	品牌:山梨糖醇液厂家 型号:食品级山梨糖醇液 产地:山东山梨糖醇液
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

山梨糖醇液厂家 山梨糖醇液生产厂家 山梨糖醇液价格

山梨糖醇液简介：

液体山梨醇品名：山梨醇、山梨糖醇液

。

1、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，食品货架期限。如冰激凌、水产品、沙拉、调味品、面包、蛋糕等。可用于糕点，使用量5.0g/kg；在鱼糜及其制品中使用量0.5g/kg。还可作消泡剂，用于制糖工艺、酿造工艺和豆制品工艺，按生产需要适量使用。也可用于葡萄干保湿，酒类、清凉饮料的增稠、保香，以及糖果和口香糖。

2、山梨糖醇甜度低于蔗糖，是生产低甜度糖果与无糖糖果的原料，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。

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。

7、山梨醇是化妆品护肤品、汽车美容与乳化剂（司盘、吐温）生产的基本原料。因其：保湿性、表面结晶、乳化分散、膜具中的微晶作用等特殊性能。可作为防止皮肤干燥，无刺激性的润湿剂、保湿剂、使乳化液和悬浮物稳定的乳化剂。使用山梨醇的面霜和洗液等膏状化妆护肤品能有效的保持水份，且不会有油腻和粘连的感觉，也可使胶片增加弹性，避免粘连。浴液和面霜可用10%以上的山梨醇；发乳和发胶可用5-10%，胶体可用2%以上；除臭剂和止汗剂在粘性产品中可用5%以上。在乳化剂中使乳化液和悬浮物稳定。山梨醇乳化剂具有润湿、乳化、分散作用，较佳的发泡特性和改善形体。