

罗汉果甜苷厂家 罗汉果甜苷用途用量

产品名称	罗汉果甜苷厂家 罗汉果甜苷用途用量
公司名称	山东爱采生物科技有限公司
价格	500.00/公斤
规格参数	品牌:罗汉果甜苷厂家 型号:食品级罗汉果甜苷 产地:山东罗汉果甜苷
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

罗汉果甜苷厂家 罗汉果甜苷生产厂家 罗汉果甜苷价格

有效成分:罗汉果甜苷

分子式: C₆₀H₁₀₂O₂₉

分子量: 1287.43

CAS No.: 88901-36-4

提取来源:果实

应用范围:天然甜味剂,可广泛应用于营养保健品、婴幼儿食品、膨化食品、调味料、中老年食品、固体饮料、糕点、冷食、方便食品、速溶食品罗汉果提取物为淡黄色粉末至棕褐色浸膏。味极甜,其甜度超蔗糖甜度的240倍,甜味接近于砂糖,有稍类似于甘草的后味。高纯度罗汉果甜苷的熔点为197 ~ 201 ° C。易溶于水和乙醇。

详细描述

罗汉果为卫生部首批公布的药食两用名贵中药材,其所含罗汉果甜苷比蔗糖甜300倍,不产生热量,是饮料、糖果行业的名贵原料,是蔗糖的*替代品。罗汉果是我国特有的珍贵葫芦科植物,素有良药佳果之称。果实中含罗汉果甜苷,较蔗糖甜300倍;另含果糖、氨基酸、黄酮等。果中含非糖甜味的成分,要是三萜甙类:罗汉果甜苷(mogroside)V及IV,苷V的甜度是蔗糖(srcrose)的256-344倍,苷IV的甜度为蔗糖的126倍。

还含大量葡萄糖(glucose),果糖(fructose)占14%。
又含锰、铁、镍、硒、锡、碘、钼等26种无机元素、蛋白质、维生素(vitamin C等)。种仁含油脂41.07%，其中脂肪酸有:亚油酸(linoleic acid),油酸(oleic acid),棕榈酸(palmitic acid),硬脂酸(stearic acid),棕榈油酸(palmitoleic acid),肉豆蔻酸(myristic acid)，月桂酸(lauric acid),癸酸(decanoic acid)。现代医药学研究发现，

罗汉果含有丰富的罗汉果甜苷，甜度是蔗糖甜度的300倍