

食品级山梨糖醇液价格

产品名称	食品级山梨糖醇液价格
公司名称	山东爱采生物科技有限公司
价格	4.00/公斤
规格参数	品牌:山梨糖醇液价格 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

山梨糖醇可由葡萄糖还原而制取，在梨、桃、苹果中广泛分布，含量约为1%~2%。其甜度与葡萄糖相当，但能给人以浓厚感。在体内被缓慢地吸收利用，且血糖值不增加。其还是比较好的保湿剂和界面活性剂。用于提高食品保湿性，或作为稠化剂之用。可作甜味剂，如常用于制造无糖口香糖。也用作化妆品及牙膏的保湿剂、赋形剂，并可用作甘油代用品。

(1)在功能性食品中的应用

麦芽糖醇在体内几乎不分解，所以可用做糖尿病人、肥胖病人的食品原料。现列举低热量奶油蛋糕配方如表一。

(2)用于糖果、巧克力生产由于麦芽糖醇的风味口感好，具有良好的保湿性和非结晶性，可用来制造各种糖果，包括发泡的棉花糖、硬糖、透明软糖等。现列举麦芽糖醇制造糖果。

(3)在果汁饮料中的应用

麦芽糖醇有一定的粘稠度，且具难发酵性，所以在制造悬浮性果汁饮料

或乳酸饮料时，添加麦芽糖醇代替一部分砂糖，能使饮料口感丰满润滑。

(4)在冷冻食品中的应用

冰淇淋中使用麦芽糖醇，能使产品细腻稠和，甜味可口，并延长保存期。

麦芽糖醇作为食品添加剂，被允许在冷饮、糕点、果汁、饼干、面包、酱菜、糖果中使用，可按生产需要确定用量。

无糖蛋糕又叫做健康蛋糕，不会直接转化为使血糖上升的成分，低卡、

低热量，适合所有人适用，特别是病人和怕发胖的人群。

1、食品：用于乳制食品、肉制食品、烘焙食品、面制食品、调味食品、香精等。2、工业制造：石油业、制造业、农业产品、蓄电池、精密铸件等。3、其它制品：可代替甘油作加香、防冻保湿剂。4、化妆品：洗面乳、美容霜、化妆水、洗发水、面膜等。5、饲料：宠物罐头、动物饲料、水产饲料、维生素饲料等。6：焙烤制品、肉制品、果仁制品、调味料，风味和香味增强料。7：保健品、药用辅料、中间体、提取物。包装和贮存条件：1、本品整包装一般为25KG/袋或25KG纸板桶。2、本品应密封避光，储存于阴凉，干燥，通风处。