

赤藓糖醇厂家电话

产品名称	赤藓糖醇厂家电话
公司名称	江苏久佳生物科技有限公司
价格	30.00/kg
规格参数	品牌:赤藓糖醇厂家 型号:赤藓糖醇生产厂家 产地:江苏赤藓糖醇厂家
公司地址	徐州市泉山区湖滨街道开元路湖西雅苑社区菁英阁商办楼1S-1230
联系电话	17602566817

产品详情

赤藓糖醇厂家,赤藓糖醇生产厂家,赤藓糖醇,赤藓糖醇添加量,赤藓糖醇标准

一、产品简介

中文名称：赤藓糖醇

英文名称：meso-Erythritol

CAS号：149-32-6

分子式：C₄H₁₀O₄

分子量：122.12

纯度 gt;99.9

等级：GR

MDL号：MFCD00004710

二、产品性状

赤藓糖醇，白色结晶，微甜，相对甜度0.65，有清凉感，发热量低，约为蔗糖发热量的十分之一。溶于水(37，25)。因溶解度较低，易结晶。用于有机合成和生化研究。由小麦、玉米等淀粉经适当的食用级嗜高渗酵母如丛梗孢酵母(Moniliella piliis)、脂假丝酵母(Candida lipolytica)或类丝孢酵母(Tricho

sporonoides megachilensis)在高浓度下(>450g/L)进行酶解发酵后，发酵醪液经加热并过滤然后经离子交换树脂、活性炭和超滤纯化，结晶、洗涤并干燥而得。一般得率约50。

三、产品用途

低热量甜味剂；高甜度甜味剂的稀释剂。可用于巧克力、焙烤制品、糖果、餐桌糖、软饮料等，使用量3。

蔗糖、油脂是制作焙烤食品的主要原料，对于形成焙烤食品特有的组织结构、口感和风味具有相当重要的作用，是生产高品质焙烤制品所不可缺少的原料。糖在焙烤食品的生产中,除了能增加甜味、上色、提高保藏性以外，对面团的流变学性质、工艺及产品品质带来很大的影响，糖的适量添加是保证正常的生产工艺及良好的产品品质条件。但是随着现代消费者消费水平的提高，对健康意识的增强，这种“高糖高油脂高热量”的产品已不能符合消费者的需要。焙烤产业也向着营养、健康、功能性、低热量等方面发展，低能量、无糖焙烤食品就在这种趋势下应运而生。但是时下有些厂家生产的低能量或无糖焙烤食品只是部分地减少油脂和糖的使用量，但是仅是减少油脂和糖的使用量是不够的，容易造成产品感官品质恶劣，很难被患有糖尿病、肥胖症及其他人群愉快的接受。所以，应该采用膳食纤维、低聚糖、糖醇、类脂肪等替代物，在减少产品能量、满足部分消费者消费需求的同时，尽可能地模拟出油脂和蔗糖的功能，提高产品的可接受性。