

颗粒山梨醇|成武旭泽食品添加剂有限公司

产品名称	颗粒山梨醇 成武旭泽食品添加剂有限公司
公司名称	成武旭泽食品添加剂有限公司
价格	8000.00/吨
规格参数	旭泽:XUZE 20-40:40-60 山东菏泽:成武
公司地址	山东省菏泽市成武县汶上集镇北外环工业园区2号园区
联系电话	17852808668

产品详情

中文名称：山梨醇粉末

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

分子式：C₆H₁₄O₆

分子量：182.17

山梨糖醇，别号山梨醇。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 范围内改变，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，热值与蔗糖附近。食品工业中多为69~71%含量的山梨糖醇液。毒性试验显现，内服过量会引起腹泻和消化紊乱。

产品性状

山梨醇甜度约为蔗糖的70%，易溶于水及热乙醇，稍溶于冷乙醇，几乎不溶于有机溶剂。比重:1.489(20/4)。它的水合物熔点为92-92.7，无水化合物熔点为110。山梨醇具有旋光性，山梨醇水溶液浓度在50%以下时易染菌而出现霉点，73%以上常温下可结晶，结晶山梨醇易吸水潮解。

产品用途

各类糖块 3~15% 口感好、保湿作用好、防干裂、抗氧化、保质、保香、无糖概念

各类糕点 3~10% 风味好、防干裂、延伸贮存期、坚持外形、

鱼类制品 3~8% 避免鱼类细胞组织在冷冻期间变性，坚持作用好、甜度低、防褐变

冷冻鱼末 8% 保湿作用佳、冷冻防护性能好

果酱、馅料 5~10% 保湿作用佳、低甜度

饮料、酒、固体饮料 3~5% 添加风味、防污浊、作为载体

冰淇淋、果汁、果冻 3~6% 低甜度、防晶析

我公司主要经营山梨糖醇，山梨糖醇液

成武旭泽食品添加剂有限公司位于“中国牡丹之乡”山东省菏泽市,经菏泽市人民政府批准，是菏泽市重点高新技术企业之一。公司总投资3000万元，占地面积33300平方米，现有员工100人，其中技术人员15人，大专及以上学历20人，年销售收入超过12000万元。我们主要生产和销售结晶山梨糖醇、山梨糖醇液、麦芽糖醇粉、麦芽糖醇糖液、甘露醇、海藻糖等。结晶山梨糖醇年产量超过15000吨，我们是最大和最高质量的制造商之一。成武旭泽食品添加剂有限公司技术力量雄厚，引进法国最先进的生产设备和技术，使结晶山梨糖醇产品质量达到国际最高标准。产品畅销国内市场，并出口到韩国、俄罗斯、英国、美国、台湾、印度尼西亚、德国等国家和地区。企业自成立以来，秉承“质量第一、诚信共赢”的经营理念，积极推进创新型专业技术队伍建设，愿与国内外客户真诚合作，共创美好明天！

