

# D-核糖生产厂家

产品名称	D-核糖生产厂家
公司名称	江苏久佳生物科技有限公司
价格	85.00/kg
规格参数	品牌:D-核糖厂家 型号:D-核糖生产厂家 产地:江苏D-核糖厂家
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

D-核糖厂家,D-核糖生产厂家,D-核糖,D-核糖添加量,D-核糖标准

### 一、简介

D-核糖品名：D-核糖 中文同义词：D-脆核糖 英文名称：D-ribose 英文同义词：RIBOSE CAS号：50-69-1  
分子式：C<sub>5</sub>H<sub>10</sub>O<sub>5</sub> 分子量：150.13 EINECS号：200-059-4 常温下性状：白色结晶性粉末，具有清凉口感的甜味

### 二、性状

常温下性状：白色结晶性粉末，具有清凉口感的甜味

熔点：88-92

溶解性：可溶于水

吸湿性：易吸收空气中的水分

### 三、用途

(1) 口感：甜度是许多食品的指标之一，为使食品、饮料具有适口的感觉，需要加入一定量的甜味剂。

(2) 风味的调节和增强，在糕点中一般都需要甜味；在饮料中，风味的调整就有“糖酸比”一项。甜味剂可使产品获得好的风味，又可保留新鲜的味道。

甜味是甜味剂分子刺激味蕾产生的一种复杂的物理、化学和生理过程。甜味的高低称为甜度，是甜味剂的重要指标。甜度不能用物理、化学的方法定量测定，只能凭借人们的味觉进行感官判断。为比较甜味剂的甜度，一般是选择蔗糖作为标准，其他甜味剂的甜度是与它比较而得出的相对甜度。测定相对甜度有两种方法：一种是将甜味剂配成可被感觉出甜味的低浓度，称为极限浓度法；另一种是将甜味剂配成与蔗糖浓度相同的溶液，然后以蔗糖溶液为标准比较该甜味剂的甜度，称为相对甜度法

## 应用领域

- 1.【食品行业】：肉制品，脂肪，油乳化制品，冷冻饮品，调味品，饮料类，烘焙制品，水产品，粮食制品，蛋及蛋制品等
- 2.【医药行业】：保健食品，基料，填充料，料等
- 3.【饲料兽药】：动物饲料，营养饲料，水产饲料，维生素饲料等
- 4.【日化用品】：洗面乳，美容霜，化妆水，洗化水，牙膏沐浴露，面膜等
- 5.【实验试剂】：可用于实验研发