

木糖醇 食品级甜味剂 低热量烘焙饮料 木糖醇

产品名称	木糖醇 食品级甜味剂 低热量烘焙饮料 木糖醇
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	26.00/千克
规格参数	级别:食品级 用途:甜味剂 含量:99
公司地址	徐州市云龙区郭庄路99号世茂云咖啡孵化中心262室
联系电话	15152114979 15152114979

产品详情

木糖醇可作甜味剂、养分补充剂：〔注：纯木糖醇的理论甜度是蔗糖的1 - 1.2倍，但因其微晶粉末状的物理特性，给人口感并不太甜。部分复合木糖醇代糖会增加安赛蜜等人工甜味剂来提高甜度，请注意区分〕

木糖醇是白色结晶或结晶性粉末,简直无臭。具有清凉甜味,甜度0.65~1.00(视浓度而异;蔗糖为1.00),热量1.7*10000J(4.06ca/g).熔呈92~96 ° C,沸点216 ° C

功能

木糖醇甜度与蔗糖相当，溶于水时可吸收很多热量，是所有糖醇甜味剂中吸热值的一种，故以固体形式食用时，会在口中发生愉快的清凉感。

木糖醇口感清凉，冰冻后作用更好，可用在爽心的冷饮、甜点、牛奶、咖啡等职业。

木糖醇可作为甜味剂、湿润剂使用。用于食品的参阅用量为：巧克力，43%；口香糖，64%；果酱、果冻，40%；调味番茄酱，50%。木糖醇还可用于炼乳、太妃糖、软糖等。用于糕点时，不发生褐变。制作需要有褐变的糕点时，可增加少数果糖。木糖醇能酵母的生长和发酵活性，故不宜用于发酵食品