

D-木糖 食品级木糖 D-戊醛糖 甜味剂

产品名称	D-木糖 食品级木糖 D-戊醛糖 甜味剂
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	24.00/千克
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

-木糖是一种由木屑、稻草、玉米芯等富含半纤维素的植物经水解而得的一种五碳糖，化学式为C₅H₁₀O₅。无色至白色结晶或白色结晶性粉末，略有特殊气味和爽口甜味。甜度约为蔗糖的40%。熔点114度，呈右旋光性和变旋光性，易溶于热乙醇和嘧啶，甜度为蔗糖的67%。木糖与葡萄糖的化学性质相似，可以还原为相应的醇，例如：木糖醇，或氧化成3-羟基-戊二酸。人体无法消化，不能利用。天然晶存在于多种成熟水果中。在中国，木糖是生产木糖醇的主要原材料，已经被多个国家批准为无热量甜味剂。

1.无热量甜味剂。使用於肥胖及糖尿病患者。亦用於脂肪氧化防止剂量，制酱色的原料及通过美拉德反应制备猪肉等香料。2.木糖对人体肠道内的双歧杆菌有较高的增殖作用，食用木糖能改善人体的微生物环境。提高机体的免疫能力。木糖与食物的配伍性很好，食物中添加少量木糖，便能体现出很好的保健效果。木糖与钙同时摄入，可以提高人体对钙的吸收率和保留率，还能防止便秘。3.用於制取木糖醇。4.由于其提味效果明显，可用于香料和宠物饲料行业5.由于其可以高效的引起美拉德反应，因此可用于生产食品调味剂6.由于其提色效果明显，可用于食品行业金褐色的着色，如黄油和面包的着色。7.医药原料和医药中间体8.适用于香精香料的制备