

# 食品级海藻糖 烘焙 保湿原料海藻糖

产品名称	食品级海藻糖 烘焙 保湿原料海藻糖
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	12.00/千克
规格参数	级别:食品级 含量:99 用途:甜味剂
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

主要用途：甜度为砂糖之45%，防止淀粉老化，防止蛋白质变性海藻糖是天然双糖中稳定的糖，即使在100℃、

产品英文名称：TREHALOSE

CAS编号：99-20-7

别名：海藻糖

分子式：C<sub>12</sub>H<sub>22</sub>O<sub>11</sub>

EINECS编号：202-739-6

型号：食品级

海藻糖是一种安全、可靠的糖类，1832年由Wiggers将其从黑麦中提取出来，由于在自然界已知的绝大多数生命体中，其内源性海藻糖含量甚微，往往不足以实现其保护作用，因此在现代生物技术所涉及的诸多领域内，外源性海藻糖的应用，就处于日益重要的地位。

海藻糖是由两个葡萄糖分子以  $\alpha$  ,  $\beta$  ,1,1-糖苷键构成的非还原性糖，自身性质非常稳定，并对多种生物活性物质具有神奇的保护作用。科学家们发现，沙漠植物卷叶柏在干旱时几近枯死，遇水后却又可以奇迹般复活；高山植物复活草能够耐过冰雪严寒；一些昆虫在高寒、高温和干燥失水等条件下不冻结、，就是它们体内的海藻糖创造的生命奇迹。而自然界中如蔗糖、葡萄糖等其它糖类，均不具备这一功能，海藻糖因此在科学界素有“生命之糖”的美誉。

特性：

- 1.甜度为砂糖之45：海藻糖有温和的甜味却比砂糖更为持久，可改善含高量砂糖食品的甜腻感，与其它的甜味料配合，能将食品素材特有的味提升出来。
- 2.非着色性：海藻糖不会引起梅纳反应，保持食品色泽，适合于须加热处理或高温保存的食品饮料等。
- 3.耐酸、耐热：海藻糖是变糖中安定的糖类，适用各种食品、化妆品加工过程。