

食品级赤藓糖醇 烘焙饮料糖果食品添加剂 低热量甜味剂赤藓糖醇

产品名称	食品级赤藓糖醇 烘焙饮料糖果食品添加剂 低热量甜味剂赤藓糖醇
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	22.00/千克
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

蔗糖的替代，时下主要是采取强力甜味剂与低甜度填充型甜味剂或填充剂相结合的方法，比如低聚糖、糖醇等。脂肪的替代，则主要是通过碳水化合物型模拟脂肪来实现。时下来说低DE值麦芽糊精是一个不错的选择，它具有奶油的外官和口感，但是热量相对于油脂来说，却低得多。

要想获得较高质量的功能性或低热量的焙烤产品，赤藓糖醇是一种被证明非常好的原料。它不仅能从物理化学方面取代蔗糖而且还可以带来有利于健康的好处，而且使用赤藓糖醇的焙烤产品与其同样使用蔗糖为原料的产品相比具有更好的结构紧密性和柔软性，并且有着不同的口溶性和细微的颜色差别。在焙烤食品中使用的赤藓糖醇，好是粉状或者是粒度精细(200um)的结晶，细小的颗粒会给产品带来平滑、圆润的口感。

蛋糕饼干焙烤类产品由于其中含有高成分的面粉、奶油、以及蔗糖，很难证明其产品能够减少热量，然而赤藓糖醇的应用可以轻松解决这个难题。

对于蛋糕类产品，添加赤藓糖醇可以至少减少30%的热量，并且使用后不会带来负面的影响。

在重糖重油类蛋糕和松糕中，用赤藓糖醇和麦芽糖醇完全取代蔗糖，可以生产出具有良好口感的低糖无糖类产品，同样有良好的货架期。

和蔗糖类产品比较，使用赤藓糖醇的产品可以延长货架期。赤藓糖醇不仅可以抑制焙烤产品的微生物增长，而且可以良好的保持产品的新鲜度和柔软性。这是由赤藓糖醇本身所具有的水和粘性所带来的。在饼干中添加10%的赤藓糖醇，可以成功的改善此类产品的稳定性和货架期。

软性和硬性的夹心饼干同样也可以用赤藓糖醇和麦芽糖醇的混合物取代蔗糖，效果一样不错；而且在硬性饼干中赤藓糖醇同蔗糖共同使用，会使热量大幅度降低。

糖果类

时下糖果巧克力市场也已经由早期的用蔗糖作为基础原料开始向用新的低糖低热型糖基作为原料的产品转化延伸，近几年功能型糖制品在市场上被炒作得热火朝天，已成为时下国际糖果市场的消费热点和开发重点，市场潜力巨大。然而并非所有低热低糖型的糖基都可以代替蔗糖用于糖果巧克力的生产，使用的新原料必须能从口感和物理化学的角度代替蔗糖，还要对人身体健康有益。经过长期的实践研究证明，功能性原料赤藓糖醇完全符合要求，赤藓糖醇的口感与蔗糖一样，无需另外添加阿斯巴甜或糖精之类强力甜味剂，用赤藓糖醇制成的糖果比其他“非蔗糖”糖果的口感清爽冰凉，其甜味正，无不良后味；而且赤藓糖醇和其它糖醇类共同使用可以增加耐受量以降低单方面使用所受到的风险。在糖果巧克力中使用纯度的赤藓糖醇结晶粉末，这样能够获得更好的质量和口感。

硬糖软糖

赤藓糖可生产出品质良好的各种糖果，产品的质地及货架寿命等与传统产品完全一样。由于赤藓糖醇易粉碎且不吸潮，制得的各种糖果即使在湿度高的贮藏条件下仍有很好的贮存稳定性，同时对牙齿的健康很有利，不会导致牙齿龋变。

微生物检验得出良好质量的软糖其大部分结晶体应该在 $5 \sim 10 \mu\text{m}$ 之间，用纯的赤藓糖醇制作软糖产生高的结晶度，但是用添加量低于40%的赤藓糖醇和浓度75%的麦芽糖醇液体结合使用可以良好的控制结晶度。

在薄荷型软糖中使用赤藓糖醇可以有助于获得良好的清凉口感。

把赤藓糖醇作为一种填充物加入冰糖中，可以为冰糖带来良好的清凉口感。而且赤藓糖醇快的结晶速度使冰糖在无水环境下可快速方便的制成，且这样的冰糖在干燥的无包装环境下也可以有良好的保质期。

。