

现货供应 山梨醇 骊骅 食品级 山梨糖醇70% 甜味剂

产品名称	现货供应 山梨醇 骊骅 食品级 山梨糖醇70% 甜味剂
公司名称	广州市泰力化工有限公司
价格	5.00/千克
规格参数	品牌:骊骅 产品名称:山梨糖醇 规格:270KG
公司地址	天河区岑村红花岗西街66号
联系电话	13060914529

产品详情

山梨糖醇

性状：白色无臭结晶性粉末，有甜味，有吸湿性。

耐热性能好，与氨基酸，蛋白质等不易起美拉德反应。D-山梨糖醇液为无色，透明稠状液体。

熔点：97

相对密度：1.489

折射率：1.3477(10%水溶液)

溶解性：溶于水（235g/100g水，25℃）、比旋光度：40(per eur. pharm.)

蒸气密度：<1 (vs air)

山梨糖醇呈甜性能：D-山梨糖醇有清凉的甜味，其甜度约为蔗糖的50%-70%。1GD-山梨糖醇在人体内产生16.722热量。食用后在血液内不转化为葡萄糖，也不受胰岛素影响。

产品用途：

【用途一】用作维生素C的中间体

【用途二】用作食品调湿剂、保香剂、抗氧化剂，化妆品原料，香烟、牙膏保湿剂，维生素C、胶粘剂的原料及利尿和利胆药

【用途三】用作生化试剂、稠化剂及硬化剂，也用于树脂和塑料合成

【用途四】医药级用于配制注射液、大输液和口服冲剂等，食品级用于口香糖、无糖糖果等

【用途五】生化研究，硼酸的酸碱滴定，山梨糖和维生素C的制备。

【用途六】甜味剂；保湿剂(主要供糖尿病、肝病、胆囊炎患者等用)；螯合剂；组织改进剂(如可使蛋糕组织细腻，防止淀粉老化)；维生素C的合成原料；甘油代用品。饮料中有掩盖糖精钠后苦味的作用和使甜味物口感稠重。EEC用于巧克力、糖果、冰淇淋、食用色素稀释剂；疗效果酱；蛋糕预制粉；糊料等。

【用途七】是一种具有保湿功能的特殊甜味剂。在人体内不转化为葡萄糖，不受胰岛素的控制，适合糖尿病患者使用。本品还具有增稠、螯合的作用。目前我国主要用于牙膏的生产和医药工业，在食品工业中用得不多，规定可用于糕点，大使用量5.0g/kg；在鱼糜及其制品中大使用量0.5g/kg。还可作消泡剂，用于制糖工艺、酿造工艺和豆制品工艺，按生产需要适量使用。国外还可以用于葡萄干保湿，酒类、清凉饮料的增稠、保香，以及糖果和口香糖。

应用领域

1、日化工业

山梨醇在牙膏中作为赋形剂、保湿剂、防冻剂、加入量可达25~30%，可保持膏体润滑，色泽、口感好；在化妆品中作为防干剂（代替甘油），可增强乳化剂的伸展性和润滑性，适用长期贮存；山梨醇酯脂肪酸酯及其环氧乙烷加成物具有对皮肤刺激性小的优点，在化妆品行业中广泛应用。

2、食品行业

在食品中加入山梨糖醇可以防止食品的干裂，使食品保持新鲜柔软。在面包蛋糕中使用，有明显效果。

山梨糖醇甜度低于蔗糖，且不被某些细菌利用，是生产无糖糖果和各种防龋齿食品的重要原料。由于本品代谢不引起血糖升高，也可以作为糖尿病人食品的甜味剂和营养剂。

山梨糖醇不含醛基，不易被氧化，在加热时不和氨基酸产生美拉德反应。有一定的生理活性，能防止类胡萝卜素和食用脂肪及蛋白质的变性，在浓缩牛乳中加入本品可延长保质期，也可改善小肠的色香味，对鱼肉酱有明显的稳定和长期保存的作用。在果酱蜜饯中也有同样作用。

3、医药工业

山梨醇可作为维生素C生产原料；也可以作为糖浆、注射输液、医药压片的原料、作为药物分散剂、填充剂、冷冻保护剂、防结晶剂、中药稳定剂、润湿剂、胶囊增塑剂、甜味剂、软膏基质等。

4、化学工业

山梨醇松香脂是常有建筑涂料的原料，可作为增塑剂、润滑剂应用于聚氯乙烯树脂和其他聚合物。

在碱性溶液中与铁、铜、铝离子络合，应用于纺织工业的漂白和洗涤。

山梨糖醇和环氧丙烷作起始原料，可以生产聚氨酯硬质泡沫塑料，并具有一定的阻燃性能。

中文别名：清凉茶醇;花椒醇;山梨糖醇;清凉花醇;蔷薇醇; D-山梨醇;结晶山梨醇; D-山梨糖醇;PD-山梨糖醇;D-山梨糖醇(液)

英文名称：Sorbitol

英文别名：Clucitol; D-galactitol; D-Glucitol; D-Sorbit; D-

分子式：C₆H₁₄O₆

分子量：182.17

物理化学性质