海藻糖

产品名称	海藻糖
公司名称	济南德乐生物技术有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	济南市经四路万达广场万达公馆
联系电话	86-053186116886 13065098978

产品详情

产品型号及规格：

无水海藻糖（20kg/包） 结晶海藻糖（20kg/包）

产品介绍：

海藻糖（trehalose，分子式c12h22o11 · 2h2 o）又称漏芦糖、蕈糖，由两个葡萄糖以α，α-1，1键连接成的非还原性双糖，在蘑菇、酵母等数千种生物体中天然存在。是天然二糖中最为耐酸耐热以及不褐变的糖质。海藻糖甜度为蔗糖的45%，口感温和清爽。

产品特点：

防止蛋白变性，抑制脂质酸败，矫味矫臭，腥味及酸臭味，耐冷冻、耐干燥、保持鲜度，防止淀粉老化、延长保质期。

感官和理化指标：

感官指标：

项 目	要 求	
	无水海藻糖	结晶海藻糖
外 观	干燥松散粉末，无肉眼可见异物	干燥松散晶粒，无肉眼可见异物

滋 味	味甜，无异味
颜 色	白色

理化指标：

项 目	无水海藻糖	结晶海藻糖	
	优级	优级	一级
海藻糖含量（以干基计）/ % ≥	99.0	99.0	98.0
ph	5.0-6.7	5.0-6.7	
灼烧残渣/% ≤	0.02	0.02	0.05
干燥失重/% ≤	1.0	1.0	1.5
色度 ≤	0.100	0.100	
浊度 ≤	0.05	0.05	

产品应用：

食品工业：

1.1烘烤制品类

在烘烤制品中,能调节蛋糕、饼干和糕点上的糖霜、面包奶油和水果馅的甜味与芳香，不损害贮藏寿命，使人们品尝到产品原有的风味。同时，有助于甜饼、面包奶油和糖霜中脂肪的降低，在可口饼及快餐中产生独特的糖霜感觉。在保持产品贮藏期时，海藻糖能减少多成分湿气流动，以能使甜味更佳。

1.2糖果类

海藻糖与其它大多数增甜剂混合，可在糖果、果汁饮料和药草产品中使用，以调节产品甜质，从而能真正保持产品的原有风味。1.3能量产品类

海藻糖被分解成葡萄糖，但与其他糖相比，海藻糖的血糖反应更平稳，这种独有的特性结合它低致龋性和非泻下性作用，使得海藻糖极适用于按配方制造的饮料，以提供能量和减轻疲劳与压力。

1.4功克力糖果类

能调节糖果的甜味，有益于含有乳制品的软糖及含水果馅的产品，海藻糖还能减少多成分产品中水分游离。

1.5水果类

在水果类制品中添加海藻糖能够保持产品的原有风味,性质的稳定性，不会产生水解，产品色泽不变并保持原有光泽。用于佐料和可口果酱，通过调节甜味来产生风味感，同时保持产品贮藏寿命。

1.6速冻品类

海藻糖可代替蔗糖，降低冰淇淋和其他冷冻制品的凝结点。可在冻品和冰冻糖果中用于产生新的糖霜，并产生独特的可口的风味。

1.7饮 料

海藻糖在饮料品中微甜口感好，能与大多数增甜剂结合使用，使其甜味更完善，可全面提高产品风味。在含酒精的饮料中，海藻糖不损减酒精的感官性能，使饮料风味更佳。

1.8海鲜

海藻糖是海鲜的低温保护剂，当海藻糖在蛋白质、水界面绝对抑制水的官能度时使海鲜的硬度、伸缩性及凝胶力增加，另外海藻糖的微甜 性质也提高了海鲜的口感质量。

医药工业

在医学上已经成功地应用海藻糖替代血浆蛋白作为血液制品、疫苗、淋巴细胞、细胞组织等生物活性物质的稳定剂。

3、化妆品

海藻糖在化妆品上的应用是基于其具有优异的保持细胞活力和生物大分子活性的特性。海藻糖在高温、高寒、干燥、强紫外线辐射等环境下能够在细胞表层形成一层特殊的保护膜，从膜上析出的粘液不仅滋润着皮肤细胞，还具有将外来的热量辐射出去的功能。从而保护皮肤不致受损。海藻糖作为新一代的超级保湿因子将成为化妆品市场消费的一个热点。目前，国内外已有不少厂家成功将海藻糖添加到化妆品中。