

赤藓糖醇/丁四醇

产品名称	赤藓糖醇/丁四醇
公司名称	山东滨州三元生物科技有限公司
价格	20.00/公斤
规格参数	状态:结晶体 规格:食品级 包装:25公斤/袋
公司地址	山东滨州滨北工业园张富路89号
联系电话	0136-15438239 13615438239

产品详情

赤藓糖醇

英文名：erythritol，也称为1、2、3、4-丁四醇

cas no: 149-32-6 分子式为 $C_4H_{10}O_4$

分子量：122.22

赤藓糖醇是由葡萄糖经现代生物发酵技术生产的一种零热量纯天然甜味剂，该物质天然存在于多种果蔬和动物组织中，一直是人类饮食的一部分，是目前国际上惟一采用发酵法生产的糖醇甜味剂。

性状：白色结晶性颗粒或粉末，味甜，相对甜度为蔗糖的70%左右；溶解吸热，入口清凉；极低热值；吸湿性极低；溶于水，易结晶；熔点 $118-122$ ，沸点 $329-311$ 。

功能特性：

极低热值热量仅为 $0\sim 0.2\text{kcal/g}$ ，被称为“0”热值糖醇。

适合于糖尿病人

多项对糖尿病人所作的临床研究证实，赤藓糖醇具有不易被酶降解的特点，不参与糖代谢，不会引起人体血糖值和胰岛素水平的升高，非常适合糖尿病患者、肥胖人群、高血压病人及心血管病人食用。

不致龋齿 赤藓糖醇不易被口腔中变形链球菌利用，具有明显抗龋齿功能。

入口清凉 溶解热-43cal / g。

不吸湿 即使在90%的空气湿度下也不会吸湿。

甜度最佳协和 赤藓糖醇是一种适度的甜味增量剂，甜度是蔗糖的70%，在与其他高强甜味剂复配时可有效地掩盖这些甜味剂的后苦味，以改善产品的口感和味道。

高度消化耐受性：

赤藓糖醇结构比较简单，易被小肠吸收。欧洲和日本的多项临床研究证实，90%以上的赤藓糖醇被小肠吸收，并在24小时内以尿的形式排出体外。剩余5%的赤藓糖醇到达大肠，经过发酵产生挥发性脂肪酸或被代谢产生二氧化碳，含有大量赤藓糖醇的食品不大可能导致胀气或腹泻的副作用。

良好的加工特性

对热和酸十分稳定，在一般加工条件下，几乎不会出现褐变或分解现象。 应用领域：

在食品中的应用

- 1、 应用于口香糖、巧克力、糖果、饮料、烘焙食品、餐桌糖、果冻、酸奶、多种乳制品、无糖奶粉和糖尿病人专用食品。
- 2、 满足食品生产企业开发既具备无糖，低热量及低升糖反应特点，同时兼备传统食品口感，风味及稳定性的各种食品。
- 3、 和其他甜味剂复合使用，可以明显抑制高倍甜味剂的后苦味，产生近似蔗糖的味道与实在的甜感。
- 4、 家庭调味品：可用于家庭做蔗糖的代用品，以防止蔗糖食用过多引起的糖尿病，肥胖症。

医药及保健品中的应用

- 1、赤藓糖醇可作为矫味剂和片剂的赋形剂，用于含片、咀嚼片、泡腾片、包衣等药品和保健品中；
- 2、用于口腔保健：防龋齿牙膏，漱口剂，洁牙剂等，并对儿童的口腔健康有积极作用。

在化妆品方面，用于洗面乳，美容霜，化妆水等，可替代甘油的部分作用，亦可防止化妆品变质。

作为食品配料安全性在国际市场已获认证

1990年日本食品法规批准赤藓糖醇可直接作为食品配料。

1997年通过美国食品与药品管理局（fda）批准获美国fda安全食品配料（gras）认证和允许在标签上标注“有益于牙齿健康”。

1999年世界粮农组织（fao）和世界卫生组织（who）联合组成的食品添加剂专家委员会jecfa批准赤藓糖醇作为食品添加剂、无需规定adi值。

1999年澳大利亚和新西兰食品监督局anzfa批准赤藓糖醇作为食品配料。

2008年我国卫生部公告2008年第13号批准赤藓糖醇列入食品添加剂新品种目录，适用于各类食品，按生产需要适量加入。

赤藓糖醇质量指标 erythritol quality index

项目item	指标 index
外观appearance	白色结晶性粉末或颗粒 white crystalline powder
含量（以干基计） assay (on dry basis)	99.5%
干燥失重loss on drying%	0.20%
炽灼残渣residue on ignition	0.1%
熔点melting range	118~122
重金属(以pb计)heavy metal(pb)	1.0 mg/kg
砷 arsenic(count as as) mg/	0.3 mg/kg

菌落总数bacterium total	300 cfu/g
大肠菌群 e.coli,	30 mpn/100g
致病菌pathogenic bacteria	不得检出negative

包装规格：25公斤/袋。小包装500克/袋 350克/袋

为了更好的为用户提供服务，我公司还可以按用户的实际需要及包装规格，生产出符合客户要求的赤藓糖醇。