

甜味剂 甜菊糖苷

产品名称	甜味剂 甜菊糖苷
公司名称	西安大丰收生物科技有限公司
价格	220.00/公斤
规格参数	
公司地址	西安市雁塔区朱雀大街与纬二街十字西角阳阳国际广场1幢3单元9层30903号
联系电话	86-02965672010 18729511011

产品详情

甜菊糖是从菊科草本植物甜叶菊中精提的新型天然甜味剂。它具有高甜度、低热能的特点，其甜度是蔗糖的200-300倍，热值仅为蔗糖的1/300。甜菊糖可广泛应用于食品、饮料、调味料、酿酒、医药、日用化工、酿酒、化妆品等行业。

甜菊糖(Stevia Sugar)色泽纯白，口感适宜、无异味，是发展前景广阔的新糖源。甜菊糖是目前世界已发现并经我国卫生部、轻工业部批准使用的最接近蔗糖口味的天然低热值甜味剂。是继甘蔗、甜菜糖之外第三种有开发价值和健康推崇的天然蔗糖替代品，被国际上誉为“世界第三糖源”。

应用产品开发

甜菊糖作为一种新型甜味剂

，可以广泛应用于各类食品、饮料、医药、日化工业。可以说凡是用糖产品几乎都可以用甜菊糖替代部分蔗糖或全部替代糖精等化学合成甜味剂。现将开发出数以千计的产品，归纳列举如下：

(1)茶

用甜菊叶

直接制茶或与其它原料茶配合制成的茶，对糖尿病患者降血糖，对健胃促进消化，醒酒和消除疲劳，对

乌龙戏珠枣茶，红花茶等，均含有甜菊成分，有的已销往国外市场。

(2) 饮料

汽水、桔子汁、健力宝、娃哈哈以及各种果汁、冰淇淋等。

(3) 点心

甜菊益康乐、甜菊月饼、饼干等，成为营养、保健，以及儿童、老年人特殊需要的食品。

(4) 罐头

水果罐头如糖水杨梅、桔子、山楂、龙眼等；水产品以及肉类罐头等如含有甜菊糖既起到调味功能亦发挥防腐延长保质期作用。

(5) 腌制品类

用甜菊腌制如萝卜等酱菜以及榨菜，保鲜期长，清腌味美，不腐烂。水产品。加入甜菊糖可防止水产品蛋白质腐败变质，在改善水产品风味的同时还降低成本。如各种鱼罐头、海带等。

(6) 蜜饯、果脯及果糕

如话梅果脯应用甜菊糖后，不仅甜而且爽口好吃。

(7) 酒类

用甜菊糖加入如刺梨、沙棘、葡萄等果酒以及白酒中，可减除酒辛辣味改善风味。还可以增加啤酒泡沫、洁白、持久。

(8) 肉食品

用甜菊糖加入香肠、火腿肠、腊肉等食品中，可改善风味，延长保质期。

(9) 口香糖及日化产品

用甜菊糖加入口香糖、牙膏中，既可促进产品甜味，又可降低口腔有害细菌增殖，减少龋齿发生。多种牙膏、口香糖以及化妆品中已应用甜菊糖。

(10) 医药类

卫生部于1992年批准甜菊糖可以在医药上应用。现已开发出许多产品，如桔味Vc、消渴润喉片、小儿复方新诺明、止咳糖浆、葡萄糖酸锌口服液等。

(11) 其它

如多味瓜籽、傻子瓜籽、甜菊、香烟、甜菊奶粉等。