

# 甘草甜素 甘草酸 甜味剂

产品名称	甘草甜素 甘草酸 甜味剂
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

用途:本品具有特殊的甜味，其甜度约砂糖的250倍，从甘草中提取出来的[甘草酸](#)钠盐，即使稀释4000倍的水溶液也有甜味。但直接作为食品的[甜味剂](#)，对某些食品不合适，一般可与砂糖，葡萄糖；糖稀等天然糖类并用或与糖精；[甘氨酸](#)；丙二醇等适当配合，方可获得较为可口的甜味

性质描述 本品为结晶。易溶于热水；乙醇，实际不溶于醚，味极甜。

CAS号：1405-86-3

甘草甜素是甘草甜味的有效成分，是一种非常有前景的纯天然甜味剂，它具有甜度高（甜度大约为蔗糖80-300倍）、低热能、安全无毒和较强的医疗保健功效，是高血压、肥胖症、糖尿病、心脏病患者使用的最理想甜味剂，它可以弥补蔗糖精等甜味剂诱发上述疾病的弊端。

甘草甜味素特点：1、黄色至白色结晶性粉末，水溶性好，无杂质。2、用在啤酒和饮料中，可以克服多用糖引起的发酵、酸败等特点。3、用在糖果、巧克力和口香糖中具有杀菌、洁齿、消炎、润喉等功效。4、应用在酱油中，具有驯盐作用，可以增加酱油的风味，起到增甜、优化产品的功效。5、对调味品还有增效、防腐败霉变、防沉淀、上色等作用，应用于腌制品具有增甜香抑腥臭，还可以在腌制过程中避免因加糖而引起的发酸腐败、变色、硬化等弊端。6、与其它甜味剂搭配使用，具有协同相乘的效果。

应用在食品中的甘草甜素：1、甘草粉 细度80目、100目、120目；2、甘草膏 含量21%、26%；3、甘草霜

含量22%、26%、28%；4、甘草酸钠（商品名：黄甘宝、甜味素、R19）；5、甘草酸单铵盐（商品名：白甘宝）含量：95%、98%。

相对甜度对比表（蔗糖=1）

甜味剂	相对甜度	甜味剂	相对甜度
结晶果糖	1.2~1.8	氢化淀粉水解物	0.25-0.5
L-糖	相等于对应的D-糖	乳糖醇	0.3-0.4
异麦芽酮糖	0.42	异麦芽糖醇	0.45-0.6
结晶乳酮糖	0.48 ~ 0.62	甜菊苷	150-300
液体乳酮糖	0.6 ~ 0.7	甜菊双糖苷 A	450
棉子糖	0.2 ~ 0.4	二氢查耳酮	300-2000
大豆低聚糖	0.7	甘草甜素	50-100
精制大豆低聚糖	0.22	罗汉果苷	256
55%低聚果糖浆	0.6	甘茶甜素	400/600-800*
精制低聚果糖	0.3	甜味悬钩子苷	114
低聚乳果糖	0.3	白云参苷	500
37%低聚乳果糖	0.7	甜味素	160-220
56%低聚乳果糖	0.5 ~ 0.55	阿力甜	2000
低聚木糖	0.5	索吗甜	2000-2500
赤藓糖醇	0.6 ~ 0.7	莫奈林	2000-2500/3000*
木糖醇	1	三氯蔗糖	650
山梨糖醇	0.6	糖精钠	300
甘露醇	0.5	甜蜜素	30
结晶麦芽糖醇	0.8 ~ 0.9	安赛蜜	150-200
液体麦芽糖醇	0.6		