

D-阿洛酮糖厂家D-阿洛酮糖添加量

产品名称	D-阿洛酮糖厂家D-阿洛酮糖添加量
公司名称	江苏采薇生物科技有限公司
价格	30.00/千克
规格参数	品牌:D-阿洛酮糖厂家 型号:食品级D-阿洛酮糖 产地:生产D-阿洛酮糖厂家
公司地址	徐州市泉山区江苏建筑职业技术学院大学科技园2号楼409室（注册地址）
联系电话	13338976321 17626436065

产品详情

D-阿洛酮糖，D-阿洛酮糖厂家，D-阿洛酮糖生产厂家，D-阿洛酮糖添加量，D-阿洛酮糖使用方法

阿洛酮糖(Allulose)是果糖的一种差向异构体，是自然界存在但含量极少的一种单糖，也被称为稀有糖。2015年，阿洛酮糖获得了FDA的批准，可在烘焙食品、糖果、甜酱、乳制品、冰淇淋、甜点、饮料等产品中使用。

阿洛酮糖相比其他零卡路里天然甜味剂，大的优势在于它与蔗糖及其接近的性状和功能，足够安全，足够像“糖”，使它能够在其他甜味剂很难胜任的应用中也获得的代糖效果，如烘焙食品。

应用：阿洛酮糖目前正被大量应用于各类新产品中，甜食、乳制品、饮料是常见的几类应用。

阿洛酮糖的优势

阿洛酮糖相比其他零卡路里天然甜味剂，大的优势在于它与蔗糖及其接近的性状和功能，足够安全，足够像“糖”，使它能够在其他甜味剂很难胜任的应用中也获得的代糖效果，如烘焙食品。它的主要优势有以下几点：

1、低热量

阿洛酮糖的甜度大约是蔗糖的70%，但热量远低于蔗糖，仅为蔗糖的十分之一。2015年的一项小规模研究表明，阿洛酮糖可能对2型糖尿病和肥胖症有益，阿洛酮糖有助于控制血糖水平并改善胰岛素抵抗，对于肥胖以及糖尿病患者是一种非常理想的蔗糖代替物。

2、口感好

在口感上，阿洛酮糖甜味柔和细致，与高纯度蔗糖极为相似的纯甜味，对味蕾的初刺激速度比蔗糖略快，食用期间与之后都没有不良口感。其甜度也不会随温度变化而变化，在各种温度下，均可表现出纯正的甜味。

3、安全性高

阿洛酮糖被欧美学者视为赤藓糖醇的佳替代品，因其二者甜度接近，且它比糖醇更加安全。人对各种糖醇的摄入均有一定耐受量，否则会有不同程度的助泻作用，但阿洛酮糖不会出现这样的情况，对代谢和血糖水平也都没有影响。

另外，阿洛酮糖不使用化学合成，一般的制备方法是由玉米或甜菜中提取的果糖通过酶促差向异构化方法制成，生成的产物较为单一，属于天然产品。

4、提升产品品质

阿洛酮糖和鸡蛋清蛋白通过美拉德反应不但能形成较好的交联结构，改善食品质地，而且还能生成具有较高抗氧化作用的物质，可在食品加工和贮藏中减少氧化损失。用阿洛酮糖在蛋糕中部分替代蔗糖，可通过美拉德反应产生大量的抗氧化成分，从而改善蛋糕品质，因此使它成为在烘焙应用中替代蔗糖的选择。

5、稳定性高

阿洛酮糖的结构及特性极为稳定,有较强的化学惰性，在酸性或碱性条件下也能保持原本的状态，稳定性比蔗糖更高，方便应用于对于各种营养成分丰富、原料来源复杂的食品中。