

D-木糖厂家D-木糖添加量

产品名称	D-木糖厂家D-木糖添加量
公司名称	江苏采薇生物科技有限公司
价格	20.00/千克
规格参数	品牌:D-木糖厂家 型号:食品级D-木糖 产地:生产D-木糖厂家
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 13338976321

产品详情

D-木糖，D-木糖厂家，D-木糖生产厂家，D-木糖添加量，D-木糖使用方法

木糖

性状：白色结晶粉末。溶于水和乙醇。有右旋光性和变旋光性。

主要用途

常用于各类食品、饮料、保健品、保健食品、饲料、肥料、医药、农业、工业、生化研究等。

用途：

- 1.无热量甜味剂。亦用于脂肪氧化防止剂，制酱色的原料及通过美拉德反应制备猪肉等香料。
- 2.木糖对双歧杆菌有较高的增殖作用，食用木糖能改善微生物环境。提高机体的免疫能力。
- 3.用于制取木糖醇。
- 4.由于其提味效果明显，可用于香料和宠物饲料行业
- 5.由于其可以高效的引起美拉德反应，因此可用于生产食品调味剂
- 6.由于其提色效果明显，可用于食品行业金褐色的着色，如黄油和面包的着色。

7.医药原料和医药中间体

D-木糖，D-木糖厂家，D-木糖生产厂家，D-木糖添加量，D-木糖使用方法

具体应用：

（一）在肉食品加工及热加工粮食制品中矫味着色增香

木糖是糖类中和氨基酸发生美拉德反应好的还原糖。配伍性很好，可以根据需要以任何比例添加到食品中，少量添加木糖就能起到着色增香的效果。现已广泛应用于鱼糜制品、焙烤食品、饼干、火腿、香肠、腊肉、水产品、人造肉、肉食品加工中，添加少量木糖经加热后，肉制品的色泽、风味、香气得以改善，还可以调节肉食的异味，在这方面木糖比葡萄糖或蔗糖有更好的效果。

（二）用来生产肉类香精香料、宠物饲料

国内外生产的肉类香精，主要是应用肉类酶解提取物为基料，然后配以氨基酸和糖加热发生美拉德反应，能得到逼真的各种天然肉类香料，包括蛋黄味、海鲜味等，目前所用此类香料中以木糖作为原料的所占比例大。

（三）在食品、饮料中作为无热量甜味剂，适用于肥胖及糖高者

木糖在体内代谢主要在空肠段被动吸收，90%排出体外不会导致腹泻，因而它是优良的营养性甜味剂。

（四）木糖与食物的配伍性很好,食物中添加少量木糖,便能体现出很好的效果（五）用于制备木糖醇。

木糖的食品工业用途

1.木糖作为无热量甜味剂

木糖在我国，主要作木糖醇半成品或原料。木糖作为无热量甜味剂。木糖作为无热量甜味剂，其突出特点有:a.甜度及风味均和葡萄糖类似，并能改善甜食的风味及口感。当木糖和其他甜味料复合使用时，能改善口感，抑制异味，如对糖精有减轻后苦的功效。b.和葡萄糖有相近的物理性能，凡食品本来使用葡萄糖的品种，均可简单地以木糖取代。除甜度和葡萄糖相近外，其他包括熔点、溶解度、口感均相近。所以几乎能1:1代替葡萄糖，生产各种适于糖尿病人和肥胖病人食用的低热量食品，而且口感良好。用木糖制糖果或甜食，不仅比各种糖醇价格便宜且是粉剂，食品加工时使用方便，又没有吃多了会拉稀的顾忌，故有良好发展前景。

2.木糖在加工肉食及热加工粮食制品中作风味改良剂

凡制取熟食品，在经过煮、蒸、炸、烤等加热过程，会产生愉快的香味，其中主要原因之一，是食品中所含糖类和氨基酸，在加热过程产生了美拉德反应。而所有的糖类中，以木糖具有敏感的反应能力。一般能比蔗糖低20%，只要在食品加工过程中，少量(0.05%-2%)添加木糖，就能起到增香的效果。

肉食品加工中，一般均添加糖类。经加热后，肉制品的色泽、风味、香气，以及调节肉食的异味，即羊肉、马肉、鲸肉、大豆腥味的异味方面，木糖比葡萄糖或蔗糖要有更好的效果。

3.木糖作肉类香精原料

在熟肉类加工行业，往往需要添加各种肉类香精，如牛肉香精、猪肉香精、鸡肉香精等。肉类香精主要是利用肉类酶解提取物为基料，然后配以氨基酸和糖，加热进行美拉德反应，能得到逼真的各种天然肉类香料，包括蛋黄味海鲜味等。

4. 木糖制食品抗氧化剂

利用食物原料氨基酸和木糖合成抗氧化剂。其活性相当于或优于BHA。但因是食物原料，其安全性有保证。木糖氨基酸美拉德反应产物MRPs，含有类黑精、羰胺聚合物、杂环化合物等。其中类黑精具有螯合金属抗氧化活性，是一种含酚基物质，MRP能抑制脂类的氧化。