

D-塔格糖厂家D-塔格糖添加量

产品名称	D-塔格糖厂家D-塔格糖添加量
公司名称	江苏采薇生物科技有限公司
价格	240.00/千克
规格参数	品牌:D-塔格糖厂家 型号:食品级D-塔格糖 产地:生产D-塔格糖厂家
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-塔格糖，D-塔格糖厂家，D-塔格糖生产厂家，D-塔格糖添加量，D-塔格糖使用方法

天然塔格糖非常稀少，主要存在于酸乳、奶粉等乳制品中。它是一种低能量甜味剂，甜度为蔗糖的92%，产生的热量仅为蔗糖的1/3。塔格糖不仅自身口感与蔗糖非常接近，而且对其他强力甜味剂有良好的味觉协同作用。比如与甜蜜素、糖精、阿斯巴甜、安赛蜜、甘草甜素、甜菊糖、罗汉果苷、索马甜、阿力甜、纽甜和三氯蔗糖等合用，可明显改善这些甜味剂的口感、风味和后味。塔格糖的安全性很高，从2001年美国FDA批准使用以来，目前中国、欧盟、澳大利亚、新西兰和韩国等30多个国家，以及世界卫生组织、世界粮农组织和国际食品法典委员会均已获准使用，每日允许摄入量不作限制。作为新兴甜味剂，塔格糖在食品工业中具有广泛的应用前景，主要用于健康饮料、乳制品、糖果、谷物食品等。塔格糖在较低温度下，即容易发生焦糖化和美拉德反应，比用蔗糖更易产生理想的色泽和焦香风味，特别适合于面包、蛋糕、饼干等焙烤食品中。

1.在烘焙食品中的应用

在许多焙烤食品中，塔格糖用作风味增强剂，由于塔格糖具有高度的美拉德反应，需要严格控制添加量，不然会产生苦味。塔格糖小剂量加入面包中，可以增加面包水分、改善风味，增加面包和饼干的色泽。在松饼中添加2%的塔格糖就会产生柔软的口感和丰富的太妃糖风味；在烤面包中添加0.5%~1%塔格糖，可以缩短一半焙烤时间，同时产生均一的色泽。塔格糖是低能量食品的一种理想的糖衣，用作面包和蛋糕的酥皮。

2.在口香糖中的应用

口香糖中添加小剂量塔格糖，可以延长甜味时间，产生特别风味，既可以添加到口香糖中也可以用作糖衣。添加量超过15%可以产生像薄荷油和水果一样的风味，也能增强薄荷油风味，促进部分水果味中的酸味，但并不增加口香糖黏度。

塔格糖可以和其他多元醇、木糖醇配合使用，以弥补多元醇使用量大而导致腹泻的缺点。

3.在饮料中的应用

低能量饮料和高甜度饮料相比，常缺乏口感和味道。在低能量饮料中添加1%的塔格糖可以产生更好的口感，掩蔽不良风味，减少苦味，协调甜味。

塔格糖添加到在以牛乳为基础的饮料中，像巧克力酸奶、水果类型的酸奶，可以改善使用高甜度甜味剂带来的不良风味，获得良好甜味、延长甜味，同时减少苦味。

4.在肉制品中的应用

腌肉、火腿等肉制品中含有相对高的碳水化合物（2%~7%），容易造成微生物污染从而导致经济上的损失。在肉制品工业中，对防腐剂、杀菌剂的要求非常严格，因此可以考虑添加不能被微生物利用的碳水化合物到肉制品中。塔格糖不能被可以导致腐败的乳酸菌和一些致病菌如大肠杆菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌等利用，若将其添加到肉制品中，既可发挥碳水化合物的功能作用，又能防止微生物污染。

5.在保健食品中的应用

由于塔格糖具有益生元作用，能有效改善肠道菌群，预防结肠癌，因此可以作为保健功能食品的原料。