

罗汉果甜苷厂家罗汉果甜苷添加量

产品名称	罗汉果甜苷厂家罗汉果甜苷添加量
公司名称	江苏采薇生物科技有限公司
价格	650.00/千克
规格参数	品牌:罗汉果甜苷厂家 型号:食品级罗汉果甜苷 产地:生产罗汉果甜苷厂家
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

罗汉果甜苷，罗汉果甜苷厂家，罗汉果甜苷生产厂家，罗汉果甜苷添加量，罗汉果甜苷使用方法

产品优势

与其它甜味剂相比，罗汉果甜苷具备多项无可比拟的优越性:

甜度高无异味：甜度为蔗糖的120—300倍；口感接近蔗糖，无后苦味；

：罗汉果甜苷完全萃取于罗汉果。萃取溶剂为纯净水，无任何化学物质残留，。

零热量、零脂肪：符合美国FDA热量标准，属于“零热量”范围。糖尿病人、肥胖病患者均可食用；

溶解性强、无沉淀、稳定性好：PH3—PH11稳定，具有很好的溶解性和稳定性，从酸性到中性都能使食品有良好的甜味，对酸味和咸味有淡化效果；对涩味、苦味、酒味等不快的味道有掩盖效果；对辣味、奶味有增效作用，应用范围十分广泛。

无糖防龋齿：不含蔗糖和淀粉糖，食用后不会增加血糖浓度，不会影响胰岛素水平。

无使用限制：安全无毒，在国家强制标准《GB2760食品添加剂使用标准》中规定，罗汉果甜苷可按生产需要适量用于各类食品。

1、添加到咖啡或茶里。有提神醒脑、缓解压力的作用。

2、添加到中药里，没有任何异味或苦涩味，甜味特征曲线几乎与蔗糖重叠，这是其它任何甜味剂无法比

拟的。

- 3、添加到烹饪食品内，甘甜爽滑、不会引起**血糖**波动，糖尿病人也可食用。
- 4、添加于婴幼儿辅食、儿童食品，不会引起**龋齿**，对牙齿健康有利。
- 5、甜点制作。家庭在制作甜点，如冰淇淋、蛋糕、面包的时候可以代替普通的蔗糖和砂糖，营养健康。
- 6、作为白酒唯一允许添加的天然甜味剂，具有除苦、除涩、增甜、调味的功能。

生理功能

- 1、祛痰、镇咳作用；
- 2、抗炎抗菌作用；
- 3、清除**自由基**及抗氧化作用；
- 4、降血糖作用；
- 5、保肝作用；
- 6、抗癌作用；
- 7、增强免疫力等作用。