

阿洛酮糖 食品级

产品名称	阿洛酮糖 食品级
公司名称	山东三元生物科技股份有限公司
价格	.00/件
规格参数	含量:98.5%及以上 型号:颗粒 包装:25kg
公司地址	山东省滨州市滨北张富路89号
联系电话	0543-3529853 18754339729

产品详情

阿洛酮糖的优势：

当阿洛酮糖被摄入后的24小时之内，约有70%被小肠吸收，并最终通过尿液排出体外；剩余的30%在48小时之内通过大肠后离开身体，因此，阿洛酮糖不会增加血糖或胰岛素水平。由于阿洛酮糖对血糖没有影响，经常被应用到生酮饮食中。

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，FDA规定阿洛酮糖的热量为0.4kal/g。因为阿洛酮糖不会被人体代谢，对肠道微生物具有较低的发酵利用度，所以不会像糖醇一样引起肠胃不适。

2) 口感接近蔗糖

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*初刺激速度要比蔗糖快，食用期间及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) 改善产品品质

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。阿洛酮糖的结构及特性也极为稳定,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。

4) 安全性高

阿洛酮糖被欧美学者视为赤藓糖醇的**代替品，二者甜度接近，但它比糖醇更加安全，耐受量更大。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，属于天然甜味剂。