

## D-木糖厂家 含量99% 无热量甜味剂 食品调味剂

产品名称	D-木糖厂家 含量99% 无热量甜味剂 食品调味剂
公司名称	武汉吉业升化工有限公司
价格	.00/件
规格参数	发货地:湖北武汉 含量:99% 包装:25kg/袋
公司地址	武汉市黄陂区盘龙城经济开发区叶店村武汉28街休闲商业中心D1栋1-2层15室（注册地址）
联系电话	13349972642 13349972642

### 产品详情

D-木糖生产厂家产品介绍详情：

D-木糖简介：

D-木糖为至白色结晶或白色结晶性粉末，略有特殊气味和爽口甜味。甜度约为蔗糖的40%。 ，熔点114度，呈右旋光性和变旋光性，易溶于水和热，不溶于和yimi。

D-木糖

英文名：D-xylose

别名：D-戊醛糖

CAS号：58-86-6

分子式：C<sub>5</sub>H<sub>10</sub>O<sub>5</sub>

分子量：150.13

D-木糖应用：

- 1.无热量甜味剂。使用於肥胖及糖尿病患者。亦用於脂肪氧化防止剂，制酱色的原料及通过美拉德反应制备猪肉等香料。
- 2.木糖对人体肠道内的双歧杆菌有较高的增殖作用，食用木糖能改善人体的微生物环境。提高机体的能力。木糖与食物的配伍性很好，食物中添加少量木糖，便能体现出很好的保健效果。木糖与钙同时摄入，可以提高人体对钙的吸收率和保留率，还能防止。
- 3.用於制取木糖醇。
- 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.原料和中间体
- 8.适用于香精香料的制备

D-木糖作为一种新兴的功能性食品配料，因具有优良的加工特性和多种生理调节功能，被广泛应用于各种功能性食品中，其生理调节功能主要有以下几方面：

调节肠道菌群，促进双歧杆菌增殖、低热量。

- 1、食品：用于乳制食品、肉制食品、烘焙食品、面制食品、调味食品、香精等。
- 2、工业制造：石油业、制造业、农业产品、蓄电池、精密铸件等。
- 3、其它制品：可代替甘油作加香、防冻保湿剂。
- 4、化妆品：洗面乳、美容霜、化妆水、洗发水、面膜等。
- 5、饲料：宠物罐头、动物饲料、水产饲料、维生素饲料等。
- 6：焙烤制品、肉制品、果仁制品、调味料，风味和香味增强料。

7：保健品、药用辅料、中间体、提取物。

包装和贮存条件：

- 1、本品整包装一般为25KG/袋或25KG纸板桶。
- 2、本品应密封避光，储存于阴凉，干燥，通风处。