甜菊糖

产品名称	甜菊糖
公司名称	郑州市瑞恒化工产品有限公司
价格	180.00/公斤
规格参数	
公司地址	郑州市金水区
联系电话	0371-53786382 13303863673

产品详情

中文名称：甜菊糖

cas登录号：57817-89-7

英文名称：stevioside

分子式：c38h60o18

分子量：804.87

einecs：260-975-5

一、 甜菊糖的含义

甜菊糖是从菊科草本植物甜叶菊中精提的新型天然甜味剂。

甜菊糖色泽纯白，口感适宜、无异味，是发展前景广阔的新糖源。甜菊糖是目前世界已发现并经我国卫生部、轻工业部批准使用的最接近蔗糖口味的天然低热值甜味剂。是继甘蔗、甜菜糖之外第三种有开发价值和健康推崇的天然蔗糖替代品，被国际上誉为“ 世界第三糖源 ”。

二、 甜菊糖特性

（一）特性

1. 纯度80％以上的甜菊糖为白色结晶或粉末，吸湿性不大。

2. 易溶于水、乙醇，与蔗糖、果糖、葡萄糖、麦芽糖等混合使用时，不仅甜菊糖味更纯正，且甜度可得到相乘效果。该糖耐热性差，不易着光，在ph值3～10范围内十分稳定，易存放。

3.溶液稳定性好，在一般饮料食品的ph范围内，进行加热处理仍很稳定。甜菊糖在含有蔗糖的有机酸溶液中存放半年变化不大；在酸碱类介质中不分解可防止发酵，变色和沉淀等；并可降低粘稠度，抑制细菌生长和延长产品保质期。

4. 甜菊糖甜味纯正，清凉绵长，味感近似白糖、甜度却为蔗糖的150～300倍。提取的纯莱包迪a糖的甜度为蔗糖的450倍，味感更佳。放甜菊品质育种是首要课题。甜菊糖的溶解温度与甜度味感的关系很大。一般低温溶解甜度高；高温溶解后味感好但甜度低。它与柠檬酸、苹果酸、酒石酸、乳酸，有杜酸、氨基酸等使用时，对甜菊糖的后味有消杀作用，故与上述物质混合使用可起到矫味作用，提高甜菊糖甜味质量。 (二)特点

1、低热值。用于制做低热量食品、饮料，非常适用于糖尿病、肥胖病、动脉硬化患者食用。

2、甜菊糖属非发酵性物质，性质稳定，不易霉变，在食品、饮料等制作中不会发生变化，也易于储运。长期食用不会引起龋齿。

3、甜菊糖味似蔗糖，又有独特的清凉、甘甜的特点。可用于制作风味食品、糖果等。也可用作矫味剂。抑制某些食品、药物的异味、怪味，代替蔗糖用于制药、生产糖浆、冲剂、丸剂。还可用于调料、酱菜制品、牙膏、化妆品及香烟等。

4、经济性，使用甜菊糖的成本仅为蔗糖的30-40%。

5、稳定性，在通常的食品饮料加工条件下，甜菊糖的性质是相当稳定的，有利于降低粘稠度，抑制细菌生长，延长产品保质期。

五、甜菊糖的含义

甜菊糖是从菊科草本植物甜叶菊中精提的新型天然甜味剂。

甜菊糖色泽纯白，口感适宜、无异味，是发展前景广阔的新糖源。甜菊糖是目前世界已发现并经我国卫生部、轻工业部批准使用的最接近蔗糖口味的天然低热值甜味剂。是继甘蔗、甜菜糖之外第三种有开发价值和健康推崇的天然蔗糖替代品，被国际上誉为“ 世界第三糖源 ”。

甜菊糖生产厂家，甜菊糖报价，甜菊糖用途，甜菊糖甜味剂，甜菊糖用量，果糖批发，河南甜菊糖供应商最新报价，郑州甜菊糖生产厂家最新价格，欢迎致电洽谈！