

阿洛酮糖糖浆

产品名称	阿洛酮糖糖浆
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:70%及以上 型号:糖浆 包装:桶装
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 (Allulose) 是果糖的一种差向异构体，是在自然界存在但含量极少的一种单糖，因此也被称为稀有糖。它存在于天然食物中，如水果、葡萄干、无花果、猕猴桃和红糖等，为白色粉末，水溶液为透明无色液体。在分类上属于己糖与酮糖，为D-果糖三号位碳所对应的差向异构体。有调节血糖等有益人体健康的特殊功能。

阿洛酮糖的优势：

1、高甜度、低热量

阿洛酮糖属于稀有单糖，其甜度大约是蔗糖的70%，但热量远低于蔗糖，仅为蔗糖的十分之一(0.4kal/g)，与高纯度蔗糖极为相似的纯甜味，口感柔和纯正，对味蕾的最初刺激速度略比蔗糖快，食用期间与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，是一种较为理想的蔗糖替代品。

2、安全性高

阿洛酮糖被欧美学者视为赤藓糖醇的zuijia替代品，因其二者甜度接近，且它比糖醇更加安全。人对各种糖醇的摄入均有一定耐受量，否则会有不同程度的助泻作用，但阿洛酮糖不会出现这样的情况,对代谢和血糖水平也都没有影响。

3、有较高的稳定性

阿洛酮糖的结构及特性极为稳定,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、更好的抗氧化能力

在食品加工领域，还原糖和蛋白质赖氨酸残基所发生的非酶反应或糖化被称为美拉德反应，在食品加工过程中产生大分子的蛋白交联聚集体和形成各种风味、香气和颜色的小分子物质。与果糖和蔗糖相比，阿洛酮糖和鸡蛋清蛋白通过美拉德反应不但形成较好的交联结构，改善食品质构，而且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。在充气食品中添加阿洛酮糖可以增强蛋清蛋白的起泡功能，并随着搅拌时间的增加而提高；在蛋糕中，阿洛酮糖通过美拉德反应会产生大量的抗氧化成分，从而有效改善蛋糕品质。

5、来源天然

由于阿洛酮糖在自然界中存在稀少，不太适宜化学合成工业化大生产，而且化学合成会产生较多副产物，成本高，污染大；一般的制备方法是由葡萄糖生物合成，生成的产物较为单一，属于天然产品，也符合消费者的心理需求，阿洛酮糖于2011年被美国FDA批准为GRAS物质。相信今后随着各国法规的逐步完善，阿洛酮糖也会像甜菊糖苷一样得到大规模的应用。