

赤藓糖醇 甜味剂

产品名称	赤藓糖醇 甜味剂
公司名称	济南德乐生物技术有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	济南市经四路万达广场万达公馆
联系电话	86-053186116886 13065098978

产品详情

产品型号及规格：

99.0% (25kg/包)

产品介绍：

赤藓糖醇 (erythritol, 又名1,2,3,4-丁四醇;内消旋-间赤藻糖醇)，白色结晶，微甜，相对甜度0.65。有清凉感。发热量低，约为蔗糖发热量的十分之一。溶于水 (37%，25℃)，因溶解度较低 (与蔗糖相比)，易结晶，适于需蔗糖口感的食品，如巧克力和餐桌糖等。不被酶所降解，只能透过肾 (易被小肠吸收) 从血液中排至尿中排出，不参与糖代谢和血糖变化，故宜于糖尿病患者食用。在结肠中不致发酵，可避免肠胃不适。不龋齿。熔点126℃，沸点329~331℃。

产品特点：

- 1、极低热值，能量仅为0-0.2kcal/g，被称为“0”热值配料。
- 2、不吸湿，即使在90%的空气湿度下也不会吸湿。
- 3、溶解热-43cal/g，入口清凉。
- 4、高耐受量，正常机体最大耐受量50g/d。
- 5、不被突变链球菌利用，抗龋齿。
- 6、对热和酸十分稳定，在一般加工条件下，几乎不会出现褐变或分解现象。
- 7、甜味特性良好，与蔗糖的甜味特性十分接近，无不良后苦味。

感官和理化指标：

感官指标：

项目	要求

外观	结晶粉末或颗粒
滋味	有甜味
颜色	白色

理化指标：

项目	要求
赤藓糖醇（以C ₄ H ₁₀ O ₄ 计，以干基计）/（%）	99.5-100.5
干燥减量/%	0.2
灼烧残渣/（%）	0.1
还原糖（以葡萄糖计）/%	0.3
核糖醇和丙三醇（以干基计）/%	0.1
铅（pb）/（mg/kg）	1
干燥温度和时间分别为105 和4h	

食品工业中的应用：

- 1、用于控制热量的清凉饮料、美容饮料、保健饮料和糖尿病人、心血管疾病患者的专用饮料
- 2、和其他甜味剂复合使用，可以明显抑制高倍甜味剂的后苦味，产生近似蔗糖的味道与实在的甜感。
- 3、粉末饮料，可抑制咖啡和红茶的苦涩味道，降低热量，而且吸湿性极低，不影响并延长这些饮料的保存期。
- 4、掩盖和改善营养型饮料中添加的蔬菜汁、维生素及重要浸取物的不适口味。
- 5、在酒类中，赤藓糖醇以较低的浓度就能促进乙醇水合，因此能缓和乙醇的刺激作用。
- 6、作为低

热量的甜味剂广泛用于巧克力、口香糖、糖果、糕点、果冻、酸奶、多种乳制品、无糖奶粉和糖尿病患者专用食品。医药及保健品中的应用：1、医药及保健品含片、咀嚼片：易压片成型，在加工过程中,可以采用直接压片,也可以采用造粒压片的方式。2、泡腾片：以赤藓糖醇为功效成份的泡腾剂，可以：1) 防止龋齿；2) 减肥；3) 糖尿病患者营养补充和辅助治疗；4) 改善肝功能和抗脂肪肝。3、包衣产品：以赤藓糖醇为原料制备包衣，包被普通食品、保健品、药品，其特点有入口清凉、适口性好、低热量、不吸潮、延长产品货架期、易储藏等优点。

4、被覆产品：用于一些容易吸潮的被覆食品、保健品、药片，不仅可以防潮又可以延长产品的保质期。