

山梨醇生产厂家，山梨醇价格，山梨醇作用

产品名称	山梨醇生产厂家，山梨醇价格，山梨醇作用
公司名称	郑州鸿祥化工有限公司
价格	.00/公斤
规格参数	
公司地址	郑州市长兴路与国基路交叉口
联系电话	86-037153796630 18037511379

产品详情

【产品名称】山梨醇

【产品又称】山梨糖醇

【英文名称】sorbitolum

【产品分子式】 $C_6H_{14}O_6$

【产品分子量】182.17

【产品性状】

山梨醇为白色结晶性粉末,无臭,味略甜;微有引湿性。易溶于水,溶于乙醇。5.48%水溶液为等渗溶液。

【产品用途】

山梨醇甜味剂；保湿剂；螯合剂；组织改进剂，维生素c的合成原料；甘油代用品。医药、食品、牙膏、化妆品、表面活性剂等方面。作为保湿剂、柔韧剂、湿度调节剂、软化剂、粘合剂、络合剂、增塑剂、润滑剂、分解剂，现已推广运用于卷烟、造纸、纺织、涂料、塑料、聚醚树脂、玻璃、铸造等行业领域。

1.因具有“低热值、低糖、低温抗氧化、凉爽效应、压缩性、保湿性、防龋齿”等特殊性能与功效，故广泛应用于各类食品、饮料及肉制品中。在食品中作营养型的甜味剂、螯合剂、稳定剂和防腐剂。

2.山梨糖醇具有良好的吸湿、保湿性，可防止食品的干裂、老化，保持新鲜柔软及色香味，延长食品货架期限。如冰激凌、水产品、沙拉、调味品、面包、蛋糕等。

3.山梨醇甜度低于蔗糖，是生产低甜度糖果与无糖糖果的最佳原料，可作为糖尿病、肝病、胆囊炎、肥

胖症患者食品的甜味剂和营养剂，在人体的代谢过程中不受胰岛素控制。也可加工各种防龋齿的食品及口香糖。

4.山梨糖醇不含有醛基，不易被氧化，加热时不和氨基酸产生美拉德反应，防止类胡萝卜素和脂肪及蛋白质的变性，预防便秘。

5.在烘焙食品中（蛋糕、饼干、面包、点心）不会被焙烤酵母而发酵，因高温而退化；在糕点、鱼糜、饮料中作甜味剂、保湿剂；在浓缩牛乳、奶油（酪）、鱼肉酱、酱果、蜜饯中加入山梨醇可延长保存期保持色、香、味。

6.山梨糖醇能螯合金属离子，应用于饮料和葡萄酒中可防止因金属离子引起的浑浊，能有效防止糖、盐等结晶析出，可维持酸、甜、苦味平衡，保持食品香气。

7.山梨糖醇液在肉制品中也逐渐盛行添加应用，能在肉制品中起到改善口味，增加风味，赋予颜色，增加产品保水性，提高肉制品出品率，降低生产成本。

8.日化方面：可作为牙膏、牙凝胶、嗽口液的基体，用作赋形剂、保湿剂、研磨剂、去垢剂、杀菌剂、收敛剂、粘合剂、防冻剂、甜味剂。可保持水份平衡、膏体润滑，色泽、口感好，即使在牙外科手术之后也能防止口腔组织发炎。因其具有保湿保护作用与凉爽、舒适、可口的甜味，加入量可达30%。

9.化妆品护肤品、汽车美容与乳化剂（司盘、吐温）生产的基本原料。因其：保湿性、表面结晶、乳化分散、膜具中的微晶作用等特殊性能。可作为防止皮肤干燥，无刺激性的润湿剂、保湿剂、使乳液和悬浮物稳定的乳化剂。使用山梨醇的面霜和洗液等膏状化妆护肤品能有效的保持水份，且不会有油腻和粘连的感觉，也可使胶片增加弹性，避免粘连。浴液和面霜可用10%以上的山梨醇；发乳和发胶可用5-10%，胶体可用2%以上；除臭剂和止汗剂在粘性产品中可用5%以上。在乳化剂中使乳液和悬浮物稳定。山梨醇乳化剂具有良好的润湿、乳化、分散作用，较佳的发泡特性和改善形体。

10.山梨醇是生产纤维素酶（酵素）及乳化剂的原料：

11.在卷烟与制革、墨水生产中可替代甘油作保湿剂与水份控制剂，可保持风味，降低成本。

12.在造纸中使用山梨醇能减少防油纸的韧性以及颜料镀层中柔韧剂的粘合。

13.在用动物的骨胶、胶、糊精生产的产品中加入一定的山梨醇可增大粘合强度和柔韧性、稳定性。

14.山梨醇作为铸造模型芯的粘合系统可调节凝结速度并充当分解剂。对玻璃的抛光可控制其韧性。

15.山梨醇和环氧丙烷作起始原料可生产聚氨酯硬质泡沫塑料，并具有一定的阻燃性能。

16.与合成脂肪酸生成的脂类可代替胡麻油，用以生产代油醇酸树脂油漆。

17.山梨醇松香酯是常用建筑涂料的原料。

18.山梨醇酯作为增塑剂、润滑剂作于聚氯乙烯树脂和其他聚合物。

19.山梨醇在碱性溶液中与铁、铜、铝离子络合，使金属离子分离。

20.应用于纺织工业的漂泊和洗涤以及电镀、铝的抛光、二氧化钛产品、气体净化器、废水处理、浓缩铀等领域。

21.医药：为甘露醇的异构体，作用与甘露醇相似但较弱。静注溶液（25%）后，除小部分转化为糖外，

大部分以原形经肾排出。因形成血液高渗，可使周围组织及脑实质脱水，水肿液随药物从尿排出，从而降低颅内压，消除水肿。注射后2小时出现作用高峰，明显地使脑水肿逐渐平复，紧张状态消失，脑脊液下降。适用于治疗脑水肿及青光眼。也可用于心肾功能正常的水肿少尿。

用法用量：静滴：1次25%溶液250～500ml，儿童每次量1～2g/kg，在20～30分钟内输入。为消除脑水肿，每隔6～12小时重复注射1次。

【产品注意事项】

山梨醇（1）注射速度过快可引起头痛、眩晕、视力模糊和疼痛。注意药液不可漏出血管外，以免引起静脉炎。

（2）有时可发生血尿。

（3）心功能不全或体弱病人慎用。

【山梨醇副作用】

山梨醇主要在肝内代谢，是由山梨醇脱氢酶催化转变为果糖，以后的代谢与果糖相同，但也有差别，即产生的乳酸盐比同剂量果糖所产生的为少，而产生的1-磷酸甘油比果糖多。这可能是由于浓度及脱氧作用所形成的nadh不同。在给予山梨醇时，血清中浓度转高，而持续升高的时间比果糖为长。山梨醇的排出量为所用量的2%～25%，在给予1.5g/（kg·h）后，一般排出不到10%。不能耐受果糖的病人也禁用山梨醇。此外，山梨醇对1,6-二磷酸果糖缺乏的人也是很危险的。有报告应用山梨醇溶液于慢性肾衰竭病人的腹膜透析，可发生腹痛、呕吐、高血压，以及少数病人发生昏迷，口服山梨醇所致的腹泻与剂量有关。口香糖中含有山梨醇，吃入二十粒相当于摄入五到廿公克的山梨醇，这样就足以造成胃部不适，如胀气及绞痛，而超过廿公克可能造成腹泻及体重锐减。

【产品限量】山梨醇限量：葡萄干5g/kg；食用油和冰饮料50g/kg

【产品包装】山梨醇内用两层聚乙烯塑料袋，外用纸板圆桶包装。净含量25kg。

【产品贮存】山梨醇贮存于干燥、洁净的阴凉处。保质期两年。