

供应赤藓糖醇

产品名称	供应赤藓糖醇
公司名称	济南维辰生物技术有限公司
价格	29.00/kg
规格参数	品牌:BLB 型号: 99.5% 赤藓糖醇(以C ₄ H ₁₀ O ₄ 计,以干基计):99.5-100.5
公司地址	济南市历下区和平路47号诚基中心
联系电话	0531-55557698 18563719658

产品详情

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,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。

健康功能：

- 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。

产品指标：

项目	要求
外观	结晶粉末或颗粒
滋味	有甜味

颜色	白色
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

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、无糖奶粉和糖尿病人专用食品。
- 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）糖尿病人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。

使用方法：

按生产需要适量直接添加。

包装规格：

99.5% 25kg/包