

# 山梨糖醇粉 (D-Sorbitol)

产品名称	山梨糖醇粉 (D-Sorbitol)
公司名称	济南维辰生物技术有限公司
价格	8.00/kg
规格参数	品牌:BLB 型号: 99.0% 外观:白色, 结晶性粉末, 薄片或颗粒
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:

山梨醇(sorbitol、d-glucitol、sorbol、d-sorbitol)是以玉米淀粉为原料,经酶法液化、糖化生成葡萄糖后加氢精制浓缩而成。固体山梨醇是一种白色结晶性粉末,薄片或颗粒,具有吸湿性粉末;液体山梨醇是一种无色透明粘稠状液体,固形物浓度70%,有清润的甜味,甜度约为蔗糖的0.6倍。山梨醇可作为甜味剂、保湿剂、赋形剂、防腐剂等使用,同时具有多元醇的营养优势,即低热值、低糖、防龋齿等功效。

### 产品特点:

- 1、山梨糖醇具有良好的吸湿、保湿性,延长食品货架期限。
- 2、山梨醇甜度低于蔗糖,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。
- 3、山梨糖醇不含有醛基,不易被氧化,防止类胡萝卜素和脂肪及蛋白质的变性,预防便秘。
- 4、在烘焙食品中不会被焙烤酵母而发酵;在糕点、鱼糜、饮料中作甜味剂、保湿剂。
- 5、山梨糖醇能螯合金属离子,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。
- 6、山梨糖醇液在肉制品中改善口味,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。

### 产品指标:

项目	要求	
	固体	液体
性状	白色，结晶性粉末，薄片或颗粒，具有吸湿性	无色透明有甜味的粘稠液体，与可以任意比例混溶
固形物的质量分数/（%）	-	70.0
山梨糖醇的质量分数/（%）	99.0	50.0
水分/（%）	1.5	
ph值（样品：水=1：1）		5.0-7.5
相对密度：d2020	-	1.285-1.315
还原糖（以葡萄糖计）的质量分数/（%）	0.3	0.21
总糖（以葡萄糖计）的质量分数/（%）	1.0	8.0
砷（as）的质量分数/（%）	0.0002	0.0002
铅（pb）的质量分数/（%）	0.0001	0.0001
灼烧残渣的质量分数/（%）	0.10	0.10

产品应用：

### 1、在食品工业中的应用

适用范围	推荐添加量（折干计）	功效或性能

各类糖果	3 ~ 15%	口感好、保湿效果好、防干裂、抗氧化、保质、保香、无糖概念
各类糕点、饼干	3 ~ 10%	风味好、防干裂、延长贮存期、保持外型、无糖概念
鱼类制品	3 ~ 8%	防止鱼类细胞组织在冷冻期间变性，保湿效果好、甜度低、防褐变
果酱、馅料	5 ~ 10%	保湿效果佳、低甜度、无糖概念
饮料、酒、固体饮品	3 ~ 5%	增加风味、防龋齿、防浑浊、作为载体、无糖概念
冰淇淋、果汁、果冻	3 ~ 6%	低甜度、防晶析、无糖概念
冷冻鱼末	8%	保湿效果佳、冷冻防护性能好

## 2、日化工业

山梨醇在牙膏中作为赋形剂、保湿剂、防冻剂、加入量可达25 ~ 30%，可保持膏体润滑，色泽、口感好；在化妆品中作为防干剂（代替甘油，故又称“代甘油”），可增强乳化剂的伸展性和润滑性，适用长期贮存。

## 3、医药工业

山梨醇可作为维生素c生产原料；也可以作为糖浆、注射输液、医药压片的原料、作为药物分散剂、填充剂、冷冻保护剂、防结晶剂、中药稳定剂、润湿剂、胶囊增塑剂、甜味剂、软膏基质等。

包装规格：

山梨醇粉 99.0%            25kg/包            山梨醇液 260kg/    桶