质量保证 供应优质山梨糖醇（山梨醇含量99.5%）

产品名称	质量保证 供应优质山梨糖醇（山梨醇含量99.5%）
公司名称	郑州瑞佳食品添加剂有限公司
价格	面议
规格参数	型号:食品级医药级 含量:99.5（%） 有效物质含量:99.5（%）
公司地址	郑州市二七区棉纺东路66号院21号楼6单元4层202号
联系电话	13633838580

产品详情

【食品特点】山梨醇可有葡萄糖还原而制取，在梨、桃、苹果中广泛分布，含量约为1%~2%。其甜度与葡萄糖相当，但能给人以浓厚感。在体内被缓慢地吸收利用，但血糖值不增加。其还是比较好的保湿剂和界面活性剂。 山梨醇已广泛用于维生素ｃ、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、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。 2、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，可作为糖尿症、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。 3、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。 4、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。 5、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。 6、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。

山梨醇因其特性在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%。 山梨醇是化妆品护肤品、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、使乳化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。 在乳化剂中使乳化液和悬浮物稳定。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。

本产品的型号是食品级医药级，含量是99.5（%），有效物质含量是99.5（%），产品规格是1×25kg，执行标准是国标，主要用途是甜味剂，名称是山梨糖醇