

食品级甜菊糖苷 含量 99.5% 量大从优 1kg起批 质量保证

产品名称	食品级甜菊糖苷 含量 99.5% 量大从优 1kg起批 质量保证
公司名称	广州千益精细化工有限公司
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	广州市白云区白云大道北1422号301房
联系电话	13826164002

产品详情

甜菊糖苷，别名甜菊糖。分子式： $C_{38}H_{60}O_{18}$ 。性状：白色或微黄色粉末，易溶于水、乙醇和甲醇，不溶于苯、醚、氯仿等有机溶剂，味极甜，似蔗糖，略带后涩味，甜度约为蔗糖的200倍。在一般食品加工条件下，对热、酸、碱、盐稳定，在pH大于9或小于3时，长时间加热（100℃）会使之分解，甜味降低，具有非发酵性，仅有少数几种酶能使其水解。用途：甜味剂。

使用方法 1. 甜菊糖与蔗糖果糖或异构化糖混用时，可提高其甜度，改善口味。用甜菊糖代替30%左右的蔗糖时，效果较佳。一般用量为橘子水0.75g/l；果味露0.1g/l；冰淇淋0.5g/l。用20g甜菊糖代替3.2kg蔗糖制做鸡蛋面包，其外形、色泽、松软度均佳，且口感良好；用14.88kg代替0.75kg糖精钠制作话梅，香味可口，后味清凉。

3. 甜菊糖的热值仅为蔗糖的1/300，且在体内不参与新陈代谢，因而适合于制做糖尿病、肥胖症、心血管病患者食用的保健食品。用于糖果，还有防龋齿作用。

4. 近年来出现的高纯度rebaudioside a（普通甜菊糖的第二主组分，甜度为蔗糖的400倍）制品及经酶转化的 γ -甜菊糖，口味更好，用于食品、饮料，效果更佳。

本品还可作为甘草苷的增甜剂。并往往与柠檬酸钠并用，以改进味质。

用量

可代替糖按正常生产需要用于糖果、糕点、饮料、固体饮料、油炸小食品、调味料、蜜饯。在标签上说明适用糖尿病人使用。

我国甜菊糖苷发展现状与前景 从我国开始生产到现在,甜菊糖苷在我国生产应用已经有20多年的历史,虽然我国取得了很大的成绩,目前是世界上最大的甜菊糖苷生产国和出口国,但是,无论从生产还是从市场看,都不太完善、不太成熟。现在整个行业的状况是螺旋上升,起起伏伏,从发展到现在已经经历了几起几落了。2002年的甜菊糖苷事件引发了关于甜菊糖苷安全问题的讨论,虽然最后证实,甜菊糖苷是一种安全的食品添加剂,几十年来的研究和使用的表明甜菊糖苷无毒、无副作用,没有致畸、致突变、致癌作用,但是这次事件却对国内甜菊糖苷行业产生了影响,风波之后,由于受舆论的误导,有很多厂家推迟或取消了订货,受影响较大的还有种植业。但另一方面,“甜菊糖风波”对甜菊糖苷行业也有其积极的一面,甜菊糖苷作为一种新型的添加剂,真正了解它的人很少。原来知道甜菊糖苷名字的人不到2%,风波过后,能够真正知道其用途的人达到了15%以上。从国际市场上来看,与其他糖料相比,世界的甜菊糖市场发展速度缓慢。中国在甜菊糖苷行业处于主导地位,我国甜菊糖苷主要出口到日本、韩国、美国、东南亚等国家。日本、韩国大量购买我国产品进行精加工。国外公司按照客户需要的甜度,比如50倍、80倍来生产,附加值非常高。除了买我们的初级产品,进行再加工外,日本在中国还有很多定点农场,日本人自己拿品种,找基地,然后包销出口。

目前,中国是全球最大的甜菊糖苷生产与出口国,占据全球市场的80%以上。在中国众多出口农产品中,它是全球市场占有率最高的深加工农产品之一,每年出口的甜菊糖苷按甜度计算相当于出口20万吨以上的白糖。现在日本和韩国的食品生产者和消费者大量使用的甜菊糖苷,大多是中国生产的。近年来,中国出口的甜菊糖苷逐年增长,除主要销往日本、韩国外,美国、加拿大、俄罗斯等20多个国家也是中国甜菊糖苷的买家。

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25/kg,执行标准是国标,主要用途是营养甜味剂,CAS是有,名称是甜菊糖苷