

低批发赤藓糖醇，食品级赤藓糖醇

产品名称	低批发赤藓糖醇，食品级赤藓糖醇
公司名称	深圳市江源商贸有限公司
价格	36.00/公斤
规格参数	品牌:江源 型号:AEO-3 用途:低热量甜味剂；高甜度甜味剂的稀释剂。
公司地址	深圳市南山区公园南路蛇口联合工业村G栋A603 南山区电子商务创新服务基地(入驻深圳一二三 商务秘书有限公司)
联系电话	0755-29438062 13316857156

产品详情

英文名称为Erythritol 分子式：C₄H₁₀O₄ 分子量：122.12 PH 5.0~7.0 CAS：149-32-6。
含量99%

性状 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（37%
，25℃），因溶解度较低（与蔗糖相比），易结晶，适于需蔗糖口感的食品，如巧克力和餐桌糖等。熔点126℃
，沸点329~331℃。

用途 低热量甜味剂；高甜度甜味剂的稀释剂。

使用方法 可用于巧克力、焙烤制品、餐桌糖、软饮料、糖果等。

用量 用于饮料、糖果、糕点，最大使用量3%。

藓糖醇外观为白色结晶粉末，味甜，易结晶，有清凉感，相对甜度为0.7左右，发热量低，生物耐受性好。

赤藓糖醇的特性

1甜度特性：赤藓糖醇甜度是蔗糖甜度的70%~80%，甜味纯正，无后苦味。

2溶解热特性：溶于水时会吸收较多的热量，溶解热-42.6cal/g食用时有清凉感

3吸湿性：赤藓糖醇结晶性好，在相对湿度90%以上的环境中也不吸湿。

4耐热耐酸性：赤藓糖醇对热和酸十分稳定，在一般食品加工条件下，几乎不会出现褐变活分解现象，能

耐硬糖生产时的高温熬煮而不褐变。

5水分活度低的特性：赤藓糖醇分子小，能大大地降低水分活度，提高食品的防腐能力。