

厂家直供赤藓糖醇 erythritol

产品名称	厂家直供赤藓糖醇 erythritol
公司名称	山东三元生物科技股份有限公司
价格	22000.00/吨
规格参数	品牌:天绿原 型号:20-80目 含量:99%
公司地址	山东省滨州市滨北张富路89号
联系电话	0543-3529853 18754339729

产品详情

一. 【赤藓糖醇简介】

赤藓糖醇为白色结晶。微甜，相对甜度0.65。赤藓糖醇有清凉感。赤藓糖醇发热量低，约为蔗糖发热量十分之一。赤藓糖醇溶于水（37%，25℃），因赤藓糖醇溶解度较低（与蔗糖相比），赤藓糖醇易结晶，适于需蔗糖口感食品，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，赤藓糖醇不参与糖代谢和血糖变化，故赤藓糖醇宜于糖尿病患者食用。赤藓糖醇在结肠中不致发酵，可避免肠胃不适。赤藓糖醇不龋齿。赤藓糖醇熔点126℃，赤藓糖醇沸点329~331℃。

二. 【赤藓糖醇用途】

赤藓糖醇作为低热量甜味剂；高甜度甜味剂稀释剂。赤藓糖醇应用正是由于赤藓糖醇具有吸湿性低、低热值、结晶性良好、无致龋齿性、可适用于糖尿病人等特性，因此赤藓糖醇在高档食品饮料、儿童食品、糖尿病人食品药品、保健品、医药糖衣及矫味剂、抗hiv医药、化工、化妆品等行业具有广阔应用前景。

三. 【赤藓糖醇性状】

赤藓糖醇可用于巧克力、焙烤制品、餐桌糖、软饮料、糖果等。

赤藓糖醇用量：赤藓糖醇用于饮料、糖果、糕点，最大使用量3%。

赤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。

四. 【赤藓糖醇特性】

1甜度特性：赤藓糖醇甜度是蔗糖甜度70%~80%，赤藓糖醇甜味纯正，无后苦味。

2溶解热特性：赤藓糖醇溶于水时会吸收较多热量，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，赤藓糖醇在相对湿度90%以上环境中也不吸湿。

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，赤藓糖醇几乎不会出现褐变活分解现象，能耐硬糖生产时高温熬煮而不褐变。

5水分活度低特性：赤藓糖醇分子小，能大大地降低水分活度，提高食品防腐能力。

五.【赤藓糖醇用途】

1.

焙烤类

产品由于其中

含有高成分的面粉、奶油、

以及蔗糖，很难证明其产品能够减少热量，然而赤藓糖醇的应用可以轻松解决这个难题。

2.

赤藓糖醇

的口感与蔗糖一样，无需另外添

加阿斯巴甜或糖精之类强力甜味剂，用赤藓糖醇

制成的糖果比其他

“非蔗糖”糖果的口感清爽冰凉，其

甜味纯正，无不良后味；而且赤藓糖醇

和其它糖醇类共同使用可以增加耐受量以降低单方面使用所受到的风险。在糖果巧克力中最好使用高纯度的赤藓糖醇结晶粉末，这样能够获得更好的质量和口感。

3.

赤藓糖醇

可生产出品质良好

的各种糖果，产品的质地及货架寿命

等与传统产品完全一样。由于赤藓糖醇

易粉碎且不吸潮，制得的各种糖果即使在湿度高的贮藏条件下仍有很好的贮存稳定性，同时对牙齿的健康很有利，不会导致牙齿龋变。

4. 赤藓糖醇 是所有多元醇中唯一可应用于生产无糖方登糖的甜味剂。

5. 赤藓糖醇

易于微粉碎、吸湿性低的特点正适宜作为口香糖的甜味料，而且这种口香糖入口清凉、低热量、非致龋性，可用于制造“益齿”口香糖。

6.

赤藓糖醇

能轻易替代产品中的蔗糖使巧克力的能量减少34%，再没有其它的糖醇可以提供这样的能量减少值了，并赋予了产品口感清凉及非致龋性的特点。由于赤藓糖醇吸湿性低，有助于克服其它糖类制巧克力时的起霜现象。

六.【赤藓糖醇包装】

包装外用牛皮纸袋，内衬高压聚乙烯薄膜袋25公斤/袋,储存于干燥、通风的仓库内。食品级按食品卫生要求运输及储存。忌混装混运，搬运时要轻装轻卸，防止损坏包装。