

供应食品级山梨糖醇

产品名称	供应食品级山梨糖醇
公司名称	成都科拜斯科技有限公司
价格	3800.00/吨
规格参数	品牌:天力/罗盖特 规格:270KG/桶 有效成分:70%
公司地址	成都市东玉龙街37号
联系电话	028-86788858

产品详情

山梨糖醇别名山梨醇，由法国Boussingault等从山草莓中分离而得，故名山梨醇，1958年Boye等合成成功。1961年中国辽宁大连油脂化工厂投产。目前已载入中、澳、比、英、捷、欧洲、法、德、匈、意、新西兰、葡、瑞士等药典。

山梨糖醇具有吸湿性，故在食品中加入山梨糖醇可以防止食品的干裂，使食品保持新鲜柔软。在面包蛋糕中使用，有明显效果。

山梨糖醇甜度低于蔗糖，且不被某些细菌利用，是生产低甜度糖果点心的好原料，也是生产无糖糖果的重要原料，可加工各种防龋齿的食品。

山梨糖醇不含醛基，不易被氧化，在加热时不和氨基酸产生美拉德反应。有一定的生理活性，能防止类胡萝卜素和食用脂肪及蛋白质的变性，在浓缩牛乳中加入山梨糖醇可延长保质期，能改善小肠的色香味，对鱼肉酱有明显的稳定和长期保存的作用。在果酱蜜饯中也有同样作用。

山梨糖醇代谢不引起血糖升高，可以作为糖尿病人食品的甜味剂和营养剂。

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

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；山梨醇酐脂肪酸酯及其环氧乙烷加成物具有对皮肤刺激性小的优点，在化妆品行业中广泛应用。

。