

# 赤藓糖醇 25公斤袋

产品名称	赤藓糖醇 25公斤袋
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:20-60目 含量:99.5-100.5%
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

### 赤藓糖醇

英文名称：erythritol 化学文摘分类号：149-32-6 分子式： $C_4H_{10}O_4$  分子量：122.12 类别：甜味剂

赤藓醇——全天然健康甜味剂 赤藓醇是一种天然的健康糖醇，白色结晶体，学名称为1, 2, 3, 4 丁四醇，以低含量的形式广泛存在于水果和发酵食品中。赤藓醇的功能作用 相比其他糖醇，赤藓醇有着许多显著的功能和应用优势。因为它的分子量很小，大部分可以在小脑内快速吸收。但却不会被代谢分解，很快就随尿液排出体外。由此可见，身体会排污掉大多数的热量，只有不到0.2千卡/克的热量在体内吸收。其热量值在所有糖醇中是最低的。不会引起肠胃不适 大量的实验证明，和其他多元醇相比，赤藓醇在体内的可接受剂量最高。在正常的食用条件下，它不会导致不良的肠胃反应。举例来说，不会导致腹泻的山梨醇最大单次剂量是0.24克/千克体重，而赤藓醇则可高达0.80克/千克体 无龋齿性 一般来说，可发酵性糖类具有潜在的龋齿性。然而，赤藓醇不会被口腔细菌所利用，对牙齿无害。体外和体内的细菌培养试验也表明，赤藓醇的存在更有可能抑制回腔细菌对某些糖类的发酵作用。甜味协和 作为一种单独存在的糖源醇的甜度只有蔗糖的60 - 70%。但当它和其他糖类，特别是强化甜味剂如阿斯巴甜和甜菊糖等混合使用时，配伍作用使它的实际甜度远远超出预期，从而获得最佳的甜味协和。此外，溶液中1 - 3%的赤藓醇就己能有效地掩饰刺激性口味，很好地改善溶液的口感和风味。在食品工业上的应用 因为赤藓醇的全天然、低热量、无龋齿性、无吸湿性、高稳定性和耐消化性等功能特点，它在食品工业上有着广泛的应用。近几十年来，随着消费者对食品本身的安全、营养和健康的要求，低热量甚至无糖类产品正在快速成为一个重要市场。赤藓醇因此在饮料、糖果、烘焙、佐餐甜味剂和功能食品等许多领域可靠的选择。糖果 如今的糖果工业上从传统产品转向无糖类健康产品，这对糖的替代品提出了很高的要求，而赤藓醇的特性使它在糖果工业的应用非常广泛。对于口香糖来说，赤藓醇的高吸热性使产品具有持久爽日的清凉感觉。它可以被单独应用，也可以和其他糖醇混合使用来改善口香糖的品质，如延长货架寿命、提高柔韧性和改善涂层的黏附性等。通常来说，对于巧克力的生产，高温精炼是一道非常重要的工业步骤。由于赤藓醇的受热稳定性和低吸湿性，精炼可以在更高的温度条件下进行，从而增强巧克力的风味形成。它也可以使产品具有鲜亮光泽、细腻薄嫩、清凉怡人的特性。烘焙食品 基于上述的诸多原因、赤藓醇也被广泛应用在烘焙食品上。在饼干、蛋糕和曲奇类产品配方中，赤藓醇的用量可以达到10%以上，能明显改善烘焙稳定性和保质期。有关实验表明，通过和麦芽醇混合使用，赤藓醇可以用来取代蔗糖，生产出优质的低热量和无糖类烘焙产品。饮料 赤藓醇对酸性环境具有高稳定性，因此也被

应用在传统和新型的低热量饮料中。实验证明，赤藓醇对饮料中主要感官特征的影响体现在提高甜度、厚重感和滑润感，以及降低苦涩感。通过掩饰不清爽的日味，从而改善饮料的整体风味。它同时具有优秀的热稳定性，在加工过程中不会发生美拉德褐变反应，因此可以被应用在需要巴氏、高温短时和超高温等杀菌工艺的饮料中。佐餐调料 对于佐餐调料而言，赤藓醇可以改善口感和掩饰不良后味特性。它不仅提供和蔗糖相似的风味组织、晶体结构和密度，更因为其晶体的非吸湿性而呈现出良好的流动性和稳定性，可用作高强甜味剂的优秀载体。大量数据包括动物毒性实验和临床试验都证明赤藓醇是一种非常安全的糖醇，它容易被吸收，但是不被系统代谢利用。基于其安全性，大部分国家已批准赤藓醇在食品中的应用