郑州宏兴食品级甜味剂赤藓糖醇 赤藓糖醇用法

产品名称	郑州宏兴食品级甜味剂赤藓糖醇 赤藓糖醇用法
公司名称	郑州宏兴食品添加剂有限公司
价格	28.00/公斤
规格参数	作用:甜味剂 规格:25公斤/袋 型号:食品级
公司地址	金水区天伦路9号院
联系电话	0371-55887867 13849051607

产品详情

赤藓糖醇 28元/公斤 25公斤/袋 CAS:149-32-6

作用：甜味剂

赤藓糖醇是低热量甜味剂；高甜度甜味剂的稀释剂。

赤藓糖醇可用于巧克力、焙烤制品、餐桌糖、软饮料、糖果等。

【赤藓糖醇产品用量】赤藓糖醇用于饮料、糖果、糕点，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。

【赤藓糖醇产品性状】

赤藓糖醇为白色结晶性粉末。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°C），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。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，不参与糖代谢和血糖变化，故宜于糖尿病患者食用。在结肠中不致发酵，可避免肠胃不适。不龋齿。熔点126°C，沸点329～331°C。

【赤藓糖醇产品特性】1赤藓糖醇甜度特性：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。

赤藓糖醇的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、糖衣及矫味剂、抗HIV、化工、等行业具有广阔的应用前景。

型号：食品级 包装：25公斤牛皮纸袋（内衬聚乙烯袋）

性状：白色无臭结晶 用途：甜味剂

【产品名称】赤藓糖醇 【产品别名】l，2，3，4-丁四醇

【产品分子式】C4H10O4 【产品分子量】122.12

【生产用菌株】解脂假丝酵母（Candida lipolytica）

【产品贮存】赤藓糖醇贮存于干燥、洁净的阴凉处。保质期两年。