

食品级甜味剂山梨糖醇价格

产品名称	食品级甜味剂山梨糖醇价格
公司名称	郑州豫兴食品添加剂有限公司
价格	9.00/公斤
规格参数	作用:甜味剂 增稠剂 保湿剂，防腐剂 规格:25公斤/袋 型号:食品级
公司地址	河南省郑州市金水区天伦路9号院3号楼2单元6层45号
联系电话	18203997137

产品详情

山梨糖醇（山梨醇） 9元/公斤 25公斤/袋

作用：甜味剂 增稠剂 保湿剂，防腐剂 CAS：50-70-4

型号：食品级

【产品别名】山梨醇 【产品分子式】C₆H₁₄O₆ 【产品分子量】182.17

【产品性能与作用】

山梨糖醇有清凉的甜味，甜度约为蔗糖的50%-70%。1GD-山梨糖醇在人体内产生16.722热量。食用后在血液内不转化为葡萄糖，也不受胰岛素影响。

山梨糖醇具有良好的保湿性能，可使食品保持一定的水分，防止干燥，还可防止糖，盐等析出结晶，能保持甜，酸，苦味强度的平衡，增强食品的风味，由于它是不挥发的多元醇，所以还有保持食品香气的功能。

山梨糖醇作为食品甜味剂，使用范围和用量如下，清凉饮料为百分之一到三，蛋白在百分之三左右，巧克力为百分之四左右。

山梨糖醇有吸湿，保水作用，在口香糖，糖果生产中加入少许可起保持食品柔软，改进组织和减少硬化起砂的作用。用量为百分之八左右，在面包，面条，糕点中用于保水目的，使用量为百分之二左右，用于甜食和食品中能防止在物流过程中变味，还能螯合金属离子，用于罐头饮料和葡萄酒中，可防止因金属离子而引食品混浊。

山梨糖醇：甜味剂、湿润剂、螯合剂和稳定剂。是一种具有保湿功能的特殊甜味剂。在人体内不转化为葡萄糖，不受胰岛素的控制，适合糖尿病患者使用。可用于糕点，使用量 5.0g/kg；在鱼糜及其制品中使用量 0.5g/kg。还可作消泡剂，用于制糖工艺、酿造工艺和豆制品工艺，按生产需要适量使用。也可用于葡萄干保湿，酒类、清凉饮料的增稠、保香，以及糖果和口香糖。

用作牙膏、化妆品、烟草的调湿剂。是甘油的代用品，保湿性较甘油缓和，口味也较好。可以和其他保湿剂并用，以求得协同的效果

【产品性状】

山梨糖醇为白色吸湿性粉末或晶状粉末、片状或颗粒，无臭。依结晶条件不同，熔点在88~102 范围内变化，相对密度约1.49。易溶于水（1g溶于约0.45mL水中），微溶于乙醇和乙酸。有清凉的甜味，甜度约为蔗糖的一半，热值与蔗糖相近。

山梨糖醇[1]性状：山梨糖醇为无色针状结晶，或白色晶体粉末，无臭，有清凉甜味，易溶于水，难溶于有机溶剂，它耐酸，耐热性能好，与氨基酸，蛋白质等不易起美拉德反应。

郑州豫兴食品添加剂有限公司欢迎新老客户咨询下单洽谈！

【产品限量】山梨糖醇用量：葡萄干 5g/kg；食用油和冰饮料 50g/kg

【产品贮存】山梨糖醇贮存于干燥、洁净的阴凉处。保质期两年。