

# 山梨糖醇生产厂家 食品级山梨醇厂家

产品名称	山梨糖醇生产厂家 食品级山梨醇厂家
公司名称	河北科隆多生物科技有限公司
价格	11.00/公斤
规格参数	品牌:科隆多 型号:食品级 产地:河北邯郸
公司地址	河北省邯郸市丛台区光明北大街与望岭路交叉口西南角光明商贸中心C座6层F号（注册地址）
联系电话	13503100742

## 产品详情

山梨糖醇生产厂家，山梨糖醇厂家，山梨糖醇价格

山梨醇品名：山梨醇、山梨糖醇

山梨醇颜色和性质：白色无臭结晶性粉末，有甜味，有吸湿性。

1、山梨糖醇具有良好的吸湿、保湿性，可防止食品的干裂、老化，保持新鲜柔软及色香味，食品货架期限。如冰激凌、水产品、沙拉、调味品、面包、蛋糕等。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。

2、山梨糖醇甜度低于蔗糖，是生产低甜度糖果与无糖糖果的原料，也可加工各种防龋齿的食品及口香糖。

4、在烘焙食品中（蛋糕、饼干、面包、点心）不会被焙烤酵母而发酵，因高温而退化；在糕点、鱼糜、饮料中作甜味剂、保湿剂；在浓缩牛乳、奶油（酪）、鱼肉酱、酱果、蜜饯中加入山梨醇可延长保存期保持色、香、味。

5、山梨糖醇能螯合金属离子，应用于饮料和葡萄酒中可防止因金属离子引起的浑浊，能有效防止糖、盐等结晶析出，可维持酸、甜、苦味平衡，保持食品香气。

6、山梨糖醇液在肉制品中也逐渐盛行添加应用，能在肉制品中起到改善口味，增加风味，赋予颜色，增加产品保水性，提高肉制品出品率，降低生产成本。

7、山梨醇是化妆品护肤品、汽车美容与乳化剂（司盘、吐温）生产的基本原料。因其：保湿性、表面结晶、乳化分散、膜具中的微晶作用等特殊性能。可作为防止皮肤干燥，无刺激性的润湿剂、保湿剂、使乳化液和悬浮物稳定的乳化剂。使用山梨醇的面霜和洗液等膏状化妆护肤品能有效的保持水份，且不会有油腻和粘连的感觉，也可使胶片增加弹性，避免粘连。浴液和面霜可用10%以上的山梨醇；发乳和发胶可用5-10%，胶体可用2%以上；除臭剂和止汗剂在粘性产品中可用5%以上。在乳化剂中使乳化液和悬浮物稳定。山梨醇乳化剂具有润湿、乳化、分散作用，较佳的发泡特性和改善形体。