

甜菊糖价格 甜菊糖生产厂家

产品名称	甜菊糖价格 甜菊糖生产厂家
公司名称	河北科隆多生物科技有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:甜菊糖生产厂家 型号:食品级/工业级甜菊糖 产地:河北甜菊糖厂家
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

甜菊糖简介：

中文名：甜菊糖

外文名：Stevia sugar

又名：甜菊糖苷

来自：甜叶菊

应用：食品、饮料、调味料的生产

化学式：C₃₈H₆₀O₁₈

CAS号：57817-89-7

外观：白色粉末

熔点：238 – 239 °C

溶解度：易溶于水 (1.25 g·l⁻¹)

甜菊糖甙（俗称甜菊糖、甜菊糖苷）是新型甜味剂，应用于食品、饮料、调味料的生产中。

甜度为蔗糖的250-450倍，带有轻微涩味

甜菊苷在酸和盐的溶液中稳定，室温下性质较为稳定。易溶于水，在空气中

会迅速吸湿，室温下的溶解度超过40。甜菊苷与柠檬酸或甘氨酸并用，味道良好；与蔗糖、果糖等其他甜味料配合，味质较好。食用后不被吸收，不产生热能。

甜菊糖作为新型甜味剂，可以应用于各类食品、饮料中

饮料：汽水、桔子汁、各种果汁、冰淇淋等。

点心：甜菊益康乐、甜菊月饼、饼干等，以及儿童、老年人特殊需要的食品。

罐头：水果罐头如糖水杨梅、桔子、山楂、龙眼等；水产品以及肉类罐头等如含有甜菊糖苷既起到调味功能亦发挥防腐延长保质期作用。

腌制品类：用甜菊腌制如萝卜等酱菜以及榨菜，保鲜期长，清腌味美，不腐烂。水产品：加入甜菊糖苷可防止水产品蛋白质腐败变质，在改善水产品风味的同时还降低成本。如各种鱼罐头、海带等。

酒类：用甜菊糖苷加入如刺梨、沙棘、葡萄等果酒以及白酒中，可消减酒的辛辣感，改善风味。还可以增加啤酒泡沫、洁白、持久。

肉食品：用甜菊糖苷加入香肠、火腿肠、腊肉等食品中，可改善风味，延长保质期。

其它：如多味瓜籽、傻子瓜籽、甜菊、香y、甜菊奶粉等。