

山梨糖醇生产厂家 山梨糖醇作用、用途、用量

产品名称	山梨糖醇生产厂家 山梨糖醇作用、用途、用量
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:山梨糖醇生产厂家 型号:食品级/工业级山梨糖醇 产地:河北山梨糖醇厂家
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

山梨糖醇简介：

山梨糖醇的甜度是蔗糖的0.6倍左右

山梨醇品名：山梨醇、清凉茶醇;花椒醇;山梨糖醇;清凉花醇;蔷薇醇; D-山梨醇;结晶山梨醇; D-山梨糖醇;PD-山梨糖醇;D-山梨糖醇(液)

山梨醇英文：Sorbitol ,D-Glucitol, Sorbol, D-Sorbitol

山梨醇CAS号：有

山梨醇分子式：C₆H₁₄O₆

山梨醇颜色和性质：山梨醇为白色吸湿性粉末或晶状粉末、片状或颗粒，无臭。山梨醇易溶于水（1g溶于约0.45mL水中），微溶于乙醇和乙酸。

溶解性：溶于水（235g/100g水，25℃）、甘油、丙二醇，微溶于甲醇、乙醇、醋酸、苯酚和乙酰胺溶液。几乎不溶于多数其他有机溶剂。

比旋光度：40(per eur. pharm.)

蒸气密度：<1 (vs air)

山梨糖醇呈甜性能：D-山梨糖醇有清凉的甜味，其甜度约为蔗糖的50%-70%。1GD-山梨糖醇在人体内产生16.722热量。

分子结构数据

1、摩尔折射率：38.84

2、摩尔体积（m³/mol）：114.4

3、等张比容（90.2K）：358.1

4、表面张力（dyne/cm）：95.7

5、极化率（10⁻²⁴cm³）：15.40

根据《食品添加剂使用卫生标准》（GB2760-1996）中规定：山梨醇（液）可按生产需要用于雪糕、冰棍、糕点、饮料、饼干、面包、酱菜、糖果。实际生产中，山梨醇甜味剂、湿润剂、螯合剂和稳定剂使用。

产品用途：

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，延长食品货架期限。如冰激凌、水产品、沙拉、调味品、面包、蛋糕等。可用于糕点，最*使用量5.0g/kg；在鱼糜及其制品中最*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。

3、山梨糖醇不含有醛基，不易被氧化，加热时不和氨基酸产生美拉德反应，防止类胡萝卜素和脂肪及蛋白质的变性。

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。

【山梨醇】包装和贮存条件：

1、本品整包装一般为25KG/袋或25KG纸板桶。

2、本品应密封避光，储存于阴凉，干燥，通风处。