

赤藓糖醇供应商

产品名称	赤藓糖醇供应商
公司名称	上海都和日化有限公司
价格	19.00/公斤
规格参数	上海都和日化:国际标准
公司地址	中国(上海)自由贸易试验区张杨路828838号26楼E、F室
联系电话	13585897311 19946182117

产品详情

赤藓糖醇，白色结晶，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℃)。因溶解度较低，易结晶。用于有机合成和生化研究。由小麦、玉米等淀粉经安全、适当的食用级嗜高渗酵母如丛梗孢酵母(*Moniliella piliinis*)、脂假丝酵母(*Candida lipolytica*)或类丝孢酵母(*Trichosporonoides megachilensis*)在高浓度下(>450g/L)进行酶解发酵后，发酵醪液经加热杀菌并过滤然后经离子交换树脂、活性炭和超滤纯化，结晶、洗涤并干燥而得。一般得率约50%。熔点:118-120℃(lit.) 沸点:329-331℃(lit.) 密度1,451 g/cm³ 闪点:329-331℃ 储存条件:20℃ 溶解度:H₂O: 0.1 g/mL, clear to almost clear, colorless 水溶性:soluble 白色结晶，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℃)，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℃。由小麦、玉米等淀粉经安全、适当的食用级嗜高渗酵母如丛梗孢酵母(*Moniliella piliinis*)、脂假丝酵母(*Candida lipolytica*)或类丝孢酵母(*Trichosporonoides megachilensis*)在高浓度下(>450g/L)进行酶解发酵后，发酵醪液经加热杀菌并过滤然后经离子交换树脂、活性炭和超滤纯化，结晶、洗涤并干燥而得。一般得率约50%。产品用途 低热量甜味剂;高甜度甜味剂的稀释剂。可用于巧克力、焙烤制品、糖果、餐桌糖、软饮料等，最大使用量3%?? 在GB 2760-2014中可在各类食品中按生产需要适量使用。