

浙江专业赤藓糖醇

生成日期：2025-10-22

③奶油：奶油是传统的“脂肪加糖”，成份包括蔗糖，使用了奶油作为添加物的蛋糕和夹心饼干，包含着很高的热量，并且可以带来典型的脂肪型柔软口感，大部分消费者都非常喜欢，然而这种特色是减少热能型产品所不能接受的，“高脂肪高热量”让许多人望而却步。添加接近产品60%份量、粒度精细的赤藓糖醇会给产品带来更多好处：降低了部分热量是肯定的，而且可以带来清凉的口感，淡化了脂肪柔软型的口感，使产品具有清凉提神等吸引人的优点；和常规的蔗糖脂肪类型焙烤产品相比，使用赤藓糖醇的产品保存期更长。赤藓糖醇具有制备简单、吸湿性低、分散性好、甜味**等理化特性,与各种药物的兼容性较好。浙江专业赤藓糖醇

蛋糕饼干

焙烤类产品由于其中含有高成分的面粉、奶油、以及蔗糖，很难证明其产品能够减少热量，然而赤藓糖醇的应用可以轻松解决这个难题。

①对于蛋糕类产品，添加赤藓糖醇可以至少减少30%的热量，并且使用后不会带来负面的影响。

②在重糖重油类蛋糕和松糕中，用赤藓糖醇和麦芽糖醇完全取代蔗糖，可以生产出具有良好口感的低糖无糖类产品，同样有良好的货架期。

③和蔗糖类产品比较，使用赤藓糖醇的产品可以延长货架期。赤藓糖醇不仅可以***焙烤产品的微生物增长，而且可以良好的保持产品的新鲜度和柔软性。这是由赤藓糖醇本身所具有的保水性所带来的。在饼干中添加10%的赤藓糖醇，可以成功的改善此类产品的稳定性和货架期。

浙江专业赤藓糖醇赤藓糖醇与醋氨酚共同喷雾干燥后能够有效改善醋氨酚的物理特性。

20世纪 80年代初，添加有可溶性纤维、低聚糖的低热量饮料开始进入日本市场。添加物均为低甜度、低热量且具有某种生理活性的物质。基本不增加血糖、血脂。随着科技的进步，赤藓糖醇、低聚异麦芽糖、低聚果糖、低聚半乳糖等新品种被逐步开发出来并引起了人们的关注，应用其生产的低热量饮料业深受消费者喜欢。我国低糖低热饮料的研制起步较晚，针对低热能食品的开发研究，我国从天然植物中提取了多种低热值的功能性甜味剂机型批量生产。我国目前生产的天然甜味剂主要有甜菊糖苷、罗汉果糖苷等。

赤藓糖醇是否可以减少牙菌斑，几个短期研究的结果并不一致，有的试验发现赤藓糖醇可以有效减少牙菌斑，以及唾液中有害菌的数量，有的试验则没有发现明显的变化。但是一个长达3年，包括了485名学龄儿童的研究发现赤藓糖醇对龋齿的预防效果好过木糖醇和山梨糖醇。另一个系统分析文章也得到了相同的结论。在食

品中的应用赤藓糖醇在外观和口感上都非常接近白糖，可以1:1的比例兑换食谱中的白糖，只是甜度略低而已。而降低甜度，避免对甜味神经过度刺激并非坏事。赤藓糖醇热稳定，可以运用于烘焙。在烘焙食品中，它不仅提供了甜味，也能起到它所替代的糖在食品结构上所起的作用，例如提供一定的体积，有助于奶油打发等等。它可能是低碳甜品中**常用的代糖。赤藓糖醇是天然零热量的甜味剂，木糖醇是有热量的。

赤藓糖醇是一种代糖一类可以产生甜味的糖，和传统糖不同，它热量**。代糖能使我们的大脑感知到甜味，但不怎么会引起血糖水平的波动。而代糖**初是为了给糖尿病人使用而创造的，目前被广泛应用于各种无糖食品中。也就是说，代糖通过欺骗人的舌头，舌头传送甜味信号给大脑，使大脑误以为吃到了糖。但是代糖没有普通糖的热量那么高人类渴望甜食是天性，代糖就是满足了人们的同时保持低的热量让人吃起来比较健康赤藓糖醇就是其中的一种，由葡萄糖发酵而成的天然糖醇。赤藓糖醇是***的高稳定代糖，成本较高。经过发酵后，升糖指数骤降到1不仅对血糖水平波动不大，对于肠道来说也很友好所以和药顺的赤藓糖醇替代蔗糖，糖尿病患者都可以用，清甜桃子味，帮助吃药更简单。用于饮料、糖果、糕点，在各类食品中按生产需要适量使用。浙江专业赤藓糖醇

赤藓糖醇的防龋性、抗氧化性、保湿性和不可燃性等特性使其在医药、日化领域的应用不断扩展。浙江专业赤藓糖醇

1.1.1甜味特性

赤藓糖醇甜度是蔗糖甜度的70%~80%,在口中有清凉感，甜味**，无后苦味，与糖精、阿斯巴甜等其他甜味剂混合使用，甜味特性良好，能掩盖不良味感。

1.1.2耐热耐酸性

赤藓糖醇耐热性很强在高温条件下(160℃)也不会分解,适用的稳定pH值范围较宽,对酸和热稳定不分解、不变色、不发生美拉德反应，特别适用于对色泽要求严格的食品加工。

1.1.3溶解性、溶解热及吸湿性

赤藓糖醇在20℃时溶解度*为37%大约是山梨醇溶解度的50%,在制作高甜度食品时为防止结晶析出，保持食品的品质稳定应和其他糖醇混合使用。赤藓糖醇溶解热高是葡萄糖的3倍为-96.86kJ/kg,溶于水会吸收较多的能量，食用时有一种凉爽的口感特性。赤藓糖醇结晶性好不吸潮在20℃、相对湿度为90%时仍不吸潮特别适用于加工巧克力糖果等食品。

浙江专业赤藓糖醇

上海临辰医药科技有限公司一直专注于Plasdone™聚维酮(PVP)□Polyplasdone™交联聚维酮(PVPP)□Plasdone™共聚维酮□PVP/VA)□Benecel™羟丙甲纤维素(HPMC)□Klucel™羟丙纤维素(HPC)

硬脂富马酸钠，羧甲基淀粉钠，交联羧甲基纤维素钠，微晶纤维素，磷酸氢钙（无水/二水）**USP-NF,Ph.Eur,JP"**

D-(+)-半乳糖（植物）蔗糖，异麦芽糖，异麦芽酮糖醇，三氯蔗糖，环氨酸钠（甜蜜素），赤藓糖醇
丁香酚，丁香油，蓖麻油，芝麻油，橄榄油，中链甘油三酸酯，乙酰单酸甘油乙酯，蔗糖脂肪酸酯
聚乙二醇3350/1000/4000/6000/8000，白陶土，液体石蜡，轻质液体石蜡，（干燥）氢氧化铝凝胶，薄荷脑，
合成铝碳酸镁，合成硅酸铝，氧化镁，氢氧化镁，甘羟铝，甘氨酸铝，磷酸钙（二水/无水），三硅酸镁，滑石粉
BHA,BHT,多库酯钠，

组氨酸，盐酸组氨酸，精氨酸，盐酸精氨酸，丝氨酸，半胱氨酸，丙氨酸，

Pfanstiehl海藻糖（二水），蔗糖（甘蔗/甜菜），甘露醇，精氨酸，琥珀酸二钠（无水），氨丁三醇（含低内毒素），活性炭（供注射）

色素系列黄/红氧化铁，柠檬黄色淀，，是一家医药健康的企业，拥有自己**的技术体系。目前我公司在职员工以90后为主，是一个有活力有能力有创新精神的团队。诚实、守信是对企业的经营要求，也是我们做人的基本准则。公司致力于打造***的泛解酸内酯，有机可可粉有机果粉，阿拉伯胶 瓜尔胶 **BIS TRIS** 公司凭着雄厚的技术力量、饱满的工作态度、扎实的工作作风、良好的职业道德，树立了良好的泛解酸内酯，有机可可粉有机果粉，阿拉伯胶 瓜尔胶 **BIS TRIS** 形象，赢得了社会各界的信任和认可。