

# 湖南赤藓糖醇

发布日期：2025-09-21

## 3赤藓糖醇的应用

### 3.1赤藓糖醇在食品工业中的应用

赤藓糖醇经过急性、亚急性、慢性毒性试验等动物试验以及人体试验确认安全无毒、食用安全性较好,允许添加量较高不易引起腹泻或胃肠等不适感。1990年日本食品法规批准赤藓糖醇可直接作为食品配料;1997年通过美国食品与药品管理局( FDA)批准获美国FDA安全食品配料( GRAS )认证和允许在标签.上标注“有益于牙齿健康”;1999年世界粮农组织( FAO )和世界卫生组织( WHO )联合组成的食品添加剂专家\*\*会( JECFA )批准赤藓糖醇作为食用甜味剂无需规定ADI值以赤藓糖醇为原料合成一些稀有产物,如以赤藓糖醇作为底 物生产稀有的L-赤藓糖。湖南赤藓糖醇

#### 功能编辑

(1) 零热量：赤藓糖醇是\*\*\*一款零热量糖醇。[9] 由于其分子量小,容易被人体吸收,同时被人体吸收的赤藓糖醇只有少量进入人体大肠被微生物发酵。80%的赤藓糖醇被人体食用后进入人体血液之中,但不能被人体内酶分解代谢,不为机体提供能量,不参加糖代谢,只能通过尿液从人体排出。

(2) 耐受性高：人体对赤藓糖醇的耐受量为每千克体重为0.8 克,比木糖醇、乳糖醇和麦芽糖醇都高,主要原因是赤藓糖醇的分子量小,吸收少,主要通过尿液排出,从而避免了高渗现象造成腹泻发生,避免了肠道细菌发酵产生胀气现象。

湖南赤藓糖醇美国:赤藓糖醇获得FDA于1997年批准了 GRAS认证。

③止咳糖一般是由多种精细糖分混合添加水揉制成团状的坚固粘合物，然后干燥压制成的一种冰糖类产品。多羟基化合物如赤藓糖醇、麦芽糖醇、异麦芽糖醇和乳糖醇等添加在止咳糖中可以获得低热值、抗龋齿的产品。用赤藓糖醇、乳糖醇和结晶麦芽糖醇的混合物可替代传统蔗糖原料生产止咳糖，除了低热量和清凉的效果之外，赤藓糖醇还具有乳糖醇和结晶麦芽糖醇所没有的良好质地和不吸湿性。

④把赤藓糖醇作为一种填充物加入冰糖中，可以为冰糖带来良好的清凉口感。而且赤藓糖醇快的结晶速度使冰糖在无水环境下可快速方便的制成，且这样的冰糖在干燥的无包装环境下也可以有良好的保质期。

现在的饮料产品不仅\*被单一的用来补充人体的

水分，它也逐渐成

为人们补充能量和营养成分

并快速进入人体的有效载体。然而现在的饮料厂家在配方

中多添加大量蔗糖作为甜味剂以保证饮料的口感，但过多的食用糖分会导致肥胖、诱发糖尿病

，这与现代的健康饮食理念是相悖的，而且也限制了饮料的食用人群范围。不利于饮料行业的健康发展。因此，

在健康饮食的风潮下，如何在保证饮料口感的同时，生产出低糖低热量的产品成为食品饮料企业不得不考虑的问题

□

## 一 、 低糖低热量饮料的现状

低糖低热量饮料是指

添加少量 糖或添加糖的代用品，如高倍甜味剂

、低聚糖 、赤藓糖醇等研制出在人体内产生较少能量的饮料。目前国内的低能量饮料主要有以下几种

：低能量碳酸饮料 、低能量果蔬

饮料 、低能量植物蛋白饮料

、低能量固体饮料，高纤维饮料和低能量啤酒 。

赤藓糖醇的平均血糖指数和平均胰岛素指数都比木糖醇低。

赤藓糖醇是一种糖，但是它和糖还是有一点区别的，首先它的甜度比较低，口味\*\*，没有后苦感，可以和高倍甜味剂复配使用，能\*\*\*其高倍甜味剂的不良风味，并且它还有吸湿性低的特征，可以用于食品表面，防止食品吸湿而变质。它的热量也比较低，它是能量比较低的功能糖，热量只有

蔗糖热量的1/10左右，并且它的分子量小，更加容易被人体吸收。

赤藓糖醇是从小麦和玉米中的淀粉经过一系列工艺提取的一种糖。它的热量含量很低，只有蔗糖的1/10，所以适合糖尿病患者食用。它在食品工业中应用\*\*\*，因为赤藓糖醇分子量小，不被体内的酶代谢，全部通过肾脏排出。可以顺利从肾脏排出，所以肾脏没有问题的患者服用赤藓糖醇不会对肾脏造成伤害。然而，任何食物都或多或少对肾脏有影响，因为赤藓糖醇被用作食品添加剂。如果摄入其他含有赤藓糖醇的食物，虽然赤藓糖醇对肾脏无害，可以顺利排出肾脏

赤藓糖醇现货供应，如有需要欢迎随时联系。

赤藓糖醇具有无可比拟的低热量、防龋齿、抗氧化等特性。湖南赤藓糖醇

赤藓糖醇具有低热量、防龋齿、抗氧化等生物学特性,是一种集多种优良特性于一身的药用辅料。湖南赤藓糖醇

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，可以运用于烘培。在烘培食品中，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。湖南赤藓糖醇

上海临辰医药科技有限公司位于辰花路5088弄221号，是一家专业的Plasdone™聚维酮(PVP)□Polyp lasdone™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\*素），活性炭（供注射）

色素系列黄/红氧化铁，柠檬黄色淀，公司。致力于创造高品质的产品与服务，以诚信、敬业、进取为宗旨，以建Domanchem,多

曼,NEXRA,Ashland,BASF,Evonik,ROQUETTE,DFE,BCCO,JS,BENOE,GFU,Strahl,Pisch,CYCLOLAB,SDFine,Avantor,Sudeep,Ambuja,Animokya-chem,caps-

roxlor,MSI,CABOT,Danisco,DoPant,Sasol,Seppic,Clariant,Solvay,EASTMAN,DSM,Pfanstiehl,ANGUS,Cargill,Hopax,IMERYS,KEONOS,KIMICA,LYSI,MERCK,SABINSA,Vertellus,Watson产品为目标，努力打造成为同行业中具有影响力的企业。公司不仅仅提供专业的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\*素），活性炭（供注射）

色素系列黄/红氧化铁，柠檬黄色淀，，同时还建立了完善的售后服务体系，为客户提供良好的产品和服务。上海临辰医药科技有限公司主营业务涵盖泛解酸内酯，有机可可粉有机果粉，阿拉伯胶 瓜尔胶 □BIS TRIS □坚持“质量保证、良好服务、顾客满意”的质量方针，赢得广大客户的支持和信赖。