

广东木糖醇以客为尊

发布日期：2025-09-22

糖醇又称为戊五醇，是一种多元醇，木糖醇有一定的吸湿性，味甜，甜度相当于蔗糖，发热量相当于葡萄糖。木糖醇是综合利用农业废弃物、采用高新技术生产的、具有很高实用价值的化工产品。木糖醇广泛应用于化工、医药、食品等领域，可制取表面活性剂、乳化剂、破乳剂、醇酸树脂及涂料，可代替甘油应用于造纸、日用品及国防工业，又是医药工业制造各种药物的原料。木糖醇是白色结晶或结晶性粉末，味甜，甜度相当于蔗糖，极易溶于水(约160g/100ml)微溶于乙醇和甲醇，熔点92~96℃，沸点216℃，热值16.72kJ/g(与蔗糖相同)。溶于水是吸热，故以固体形式食用时在口中会产生愉快的清凉感，10%水溶液pH值5.0~7.0。木糖醇可以用来做什么？广东木糖醇以客为尊

07在饮料中的应用 木糖醇用于低糖或无糖茶饮、果汁饮料和保健饮料中，可以控制热量值，稳定和保护营养成分不受破坏，改善饮料后味、质体和清凉感受。试验表明，木糖醇和麦芽糖醇以1:1的比例复配可以在低温条件下制作无糖饮料，无需添加任何高倍甜味剂，成品柔和醇厚，后味清爽宜人。08在酒类中的应用 木糖醇还可以改善酒类的品质。日本有文献表明，加入0.13%~3%的木糖醇能够改进酒的色、香、味。例如，在合成酒精中加0.13%的木糖醇以代替葡萄糖，可使清酒香味芳醇，甜味柔和，并可减轻微生物的败坏情况；威士忌酒中加入0.15%~2%的木糖醇，也取得了类似效果；在白酒中加入1.15%的木糖醇，可使白酒口味滑爽、醇厚。保定酒厂将木糖醇添加于红粮大曲用作调香剂，用量1%，经品评，认为调制后的红粮大曲比调制前香味浓郁饱满，味醇厚，后味甜而长。广东木糖醇以客为尊 木糖醇的结构是什么？

生物木糖醇在体内代谢缓慢，因此它不会使胰岛素突然上升或下降，普通食糖则会，木糖醇是胰岛素的天然稳定剂，食品用后不会增加血液中胰岛素，木糖醇还扮演着稳定***的重要角色，高指标水平胰岛素会增加雌***产生，引起乳腺*也干扰了卵巢的健康功能，胰岛素阻抗是产生***问题（多囊卵巢综合症）的重要原因；所以降低胰岛素水平至关重要不仅对抵抗多囊卵巢综合症而且对分解更多其他***的不平衡降低乳*风险有重要意义。1、木糖醇在体内新陈代谢不需要胰岛素参与，又不使血糖值升高，并可消除糖尿病人三多（多饮、多尿、多食），因此是糖尿病人安全的甜味剂、营养补充剂和辅助***剂。2、食用木糖醇不会引起龋齿，可以适用于作口香糖、巧克力、硬糖等食品的甜味剂。3、由于其独特的功能，与其它糖类、醇类调和食用，可作为低糖食品的甜味剂。4、木糖醇口感清凉，冰冻后效果更好，可用在爽心的冷饮、甜点、牛奶、咖啡等行业。也可使用在健康饮品、润喉药物、止咳糖浆等方面。

在化学工业中的应用 木糖醇可用于生产有抑菌性质的表面活性剂；在合成树脂工业中，用于生产多种醇酸树脂；在皮革鞣制行业，木糖醇与苯酚、甲醛、磷酸等反应制得无色皮革鞣剂，具有良好

的水溶性及鞣性，且存放稳定，不会氧化发暗，用于鞣制白色皮革。木糖醇可替代甘油，应用于造纸、日用化工产品及国防工业中经硝化可制**baozha**物质；与合成脂肪酸作用可制得不易挥发的增塑剂；木糖醇本身还具有乳化、分散、消泡等作用；它比六元醇的耐热性和抗腐蚀性能优异，是应用前景较佳的重要乳化剂。随着木糖醇在工业应用领域的扩大和生产的发展，木糖醇需求量将有较大的增长。木糖醇和山梨糖醇有什么区别？

木糖醇是一种具有营养价值的甜味物质，也是人体糖类代谢的正常中间体。一个健康的人，即使不吃任何含有木糖醇的食物，血液中也含有0.03—0.06毫克/100毫克的木糖醇。在自然界中，木糖醇比较广存在于各种水果、蔬菜中，但含量很低。商品木糖醇是用玉米芯、甘蔗渣等农业作物中，经过深加工而制得的，是一种天然健康的甜味剂。木糖醇白色晶体，外表和蔗糖相似，是多元醇中比较甜的甜味剂，味凉、甜度相当于蔗糖，热量相当于葡萄糖。是未来的甜味剂，是蔗糖和葡萄糖替代品。木糖醇是白色晶体，外表和味觉都与蔗糖很像。从食品级来说，木糖醇有广义和狭义之分。木糖醇是一种什么东西？广东木糖醇以客为尊

木糖醇会使人发胖么？广东木糖醇以客为尊

木糖醇的另一个***特性是，它在代谢时不需要胰岛素，就可以直接进入细胞，而且代谢速度很快，升糖指数 GI 只有7-13，比蔗糖要低很多(蔗糖的升糖指数为65)，而且没有果糖的健康危害，因此成为糖尿病患者理想的蔗糖替代品。专为糖尿病人设计的无糖食品中大多使用的就是木糖醇根据木糖醇热量*为蔗糖60%，且食用木糖醇不会使血液中的中性脂肪增加，还能抑制甘油、脂肪酸合成的特点，***人士也开始用木糖醇代替蔗糖。另外，艾奥瓦大学的一项研究中发现，木糖醇可以使纤维囊肿患者的呼吸道表面黏液层中的盐度下降，有利于患者恢复预防肺部***的能力；芬兰科学家发现，木糖醇有助于防止小白鼠的骨质疏松，并增加骨密度。广东木糖醇以客为尊