

폴리글리시톨시럽



폴리글리시톨시럽은 전분으로부터 효소에 의해 분해된 각종의 물엿을 원료로 하여 수소첨가에 의해 제조된 당알코올의 하나이며, 다른 알코올류과 다르게 포도당을 구성단위로 한 올리고당 말단에 솔비톨이 결합된 당알코올의 혼합물이다. 일반적인 물엿과 다른 점은 말단의 포도당이 솔비톨로 변환된 것으로 이것으로 인해 내열성을 비롯한 다양한 특성을 나타낸다. 물엿은 당화도에 따라 여러 형태가 있고, 폴리글리시톨시럽도 이것에 대응하여 여러 종류가 있다.

특성

- ◇ 저감미
폴리글리시톨시럽의 감미도는 종류에 따라 다르며, 설탕보다는 감미도가 낮으므로 제품의 저감미화가 가능합니다
- ◇ 고점도, 광택성
솔비톨, 설탕, 액상과당보다 점도가 높기 때문에 증점 효과가 있고 결착성 및 식감 개선효과가 있습니다. 또한 식품에 광택을 부여하며 음료와 식품에 보디감을 부여합니다.
- ◇ 내열성 (저갈변성)
일반적으로 물엿은 가열에 의하여 착색되기 쉬운 당류로 130 C 이상의 온도에서 현저하게 갈변되지만, 폴리글리시톨시럽은 당의 구조상 환원기 (R-OH)가 존재하지 않는 비환원당이므로 가열조건, 산, 알칼리 조건하에서 안정하며, 단백질이나 아미노산 존재하에서 가열하여도 메일라드반응에 의한 착색이 거의 일어나지 않습니다.
- ◇ 보습성
폴리글리시톨시럽은 수분 유지 능력이 높아 식품에 배합할 경우 식품중의 수분을 일정하게 유지시키고 가공 식품의 부피감소나 중량 증가를 막을 수 있습니다.

규격

항 목	규 격
농도 (%)	70
감 미 도	20 -30
D E	30 ± 2

용도

- * 제과 (양갱, 앙금, 껌, 잼)
- * 음료 (청량음료, 유음료 , 다이어트음료)
- * 수산 /축산가공품 (어묵, 계맛살, 소시지, 햄)
- * 절임식품
- * 조림식품