

자일리톨



자연계에서, 자일리톨은 서양자두, 딸기, 라즈베리, 콜리플라워 같은 과일과 야채에 많이 존재합니다. 또한 인체내에서도 존재하는 물질입니다. 무설탕식품 제조를 위하여 단독 혹은 다른 첨가제와 병용하여 사용이 가능한 당알콜의 일종입니다. 자일리톨은 당알콜 중에서 감미도와 물리적 특성이 설탕과 매우 유사한 설탕 대체 감미료입니다. 이 같은 품질로 인해 자일리톨은 식품 응용에 있어 특별한 무설탕 제품 생산을 생산하는데 중요한 위치를 차지하고 있습니다.

특 성

- 구강내 세균에 의해 이용되지 않는 난총치성
- 입안에서 매우 상쾌한 느낌을 주는 청량감
- 설탕과 매우 유사한 감미도
- 물에 쉽게 녹는 용해성
- 열 및 화학적 반응에 안정함

규 격

항목	규격
성 상	백색 분말
함 량	99% 이상
수 분	0.5% 이하
환 원 당	0.2% 이하

용 도

- 자일리톨 껌
- 캔디, 젤리
- 타블렛
- 치약
- 구강 청정제 등

포장단위

- 25kg