

## AA-P955 | 三氯蔗糖 Sucralose

### 產品資料

其他名稱: 蔗糖素 | 三氯半乳蔗糖

功能: 甜味劑

類型: 人造

成份: 三氯蔗糖 (E955)

溶解度: 水溶性 (283g/l) | 不溶於油

相對甜度\*: 600

常見使用範圍:



烘焙



甜品



雪糕



飲品



糖果



醬料



無糖



口腔護理

### 使用建議

#### 建議用量:

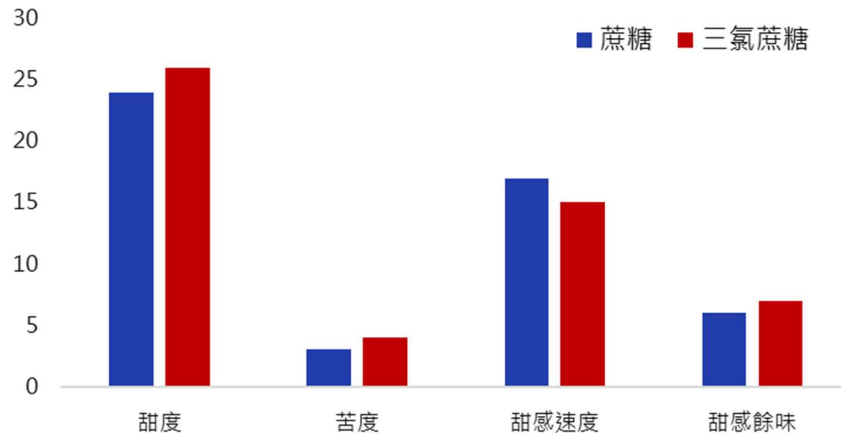
- (一般) 0.01% - 0.025%
- (糖果) <0.15%

#### 注意事項:

- 如不確定用量，可先計算如果用蔗糖/白糖時所需的用量，再將該用量除以 600 去估算三氯蔗糖的所需用量
- 由於三氯蔗糖有高抗熱性，所以非常適合用於烘焙上，但烤焗時間可能會較使用白糖時稍少
- 三氯蔗糖缺少足夠的碳水化合物去活化酵母，因此造出來的麵包和蛋糕的膨脹效果會較差。所以有些廚師會額外添加其他碳水化合物(例如:蜜糖) 去彌補三氯蔗糖的不足

\* 相對甜度是以蔗糖為標準(蔗糖的相對甜度是 1)，顯示其他甜味劑比蔗糖甜的倍數。麥芽糖的甜度為 0.3，葡萄糖的甜度為 0.69，果糖的甜度為 1.2 - 1.8

- 三氯蔗糖(在適當的用量時)無論在甜度、苦度、甜感速度、餘味上，都與蔗糖非常相似，所以很多時候可以直接代替蔗糖使用 (參考下圖)



### 安全資料

准許使用的主要地區\*\*: 香港、美國、歐盟、英國、日本、中國

每日最高攝取量: (歐盟標準) 0 – 15mg/kg

主要安全規格指標\*\*\*:

- (灼燒殘渣) 少於 0.7%
- (鉛) 少於 1ppm (即 0.0001%)

注意事項:

- 有少量人會對三氯蔗糖出現過敏反應，不過一般的徵狀也較輕微

健康影響:

- 由於三氯蔗糖並不含熱量，所以適合患有糖尿病的人使用
- 有研究指如果直接將三氯蔗糖和大豆油一起長時間加熱，有機會產生有害物質，但正常情況下很少會這樣做
- 攝取過量三氯蔗糖可能會影響胃裡的細菌生態平衡，但實際影響仍待更多研究去確實

\*\* 根據第 132U 章 《食物內甜味劑規例》的附表 (<https://www.elegislation.gov.hk/hk/cap132U>)

\*\*\* 此指標是我們所用的，比法例規定更嚴格；此產品必須符合此規格才會通過我們的內部審核