

## AA-P967 | 木糖醇 Xylitol

### 產品資料

功能: 甜味劑

類型: 天然 (存在於植物和生果中)

成份: 木糖醇 (E967)

溶解度: 水溶性 (~1,600g/l) | 不溶於油

相對甜度\*: 1.0

常見使用範圍:



烘焙



甜品



雪糕



糖果



醬料



無糖



口腔護理

### 使用建議

#### 建議用量:

- 由於甜度與糖相若，可以使用與糖一樣的分量

#### 注意事項:

- 帶有輕微的清涼餘味，但一般用量下不容易感覺到
- 對熱穩定性高，而且用量和糖相若，不會影響製成品的質感，所以特別適合用於烘焙和烹飪上
- 由於木糖醇吸水力強，如果用於烘焙時，建議稍微加多一點水分或提前取出焗爐，保持糕餅鬆軟
- 木糖醇不會與酵母有反應，所以不能像糖一樣令麵包膨脹，但如果真的要完全取代糖，可以考慮加入膨脹劑
- 木糖醇受熱時非常穩定，不能做到焦糖化(caramelize)的效果，所以製成品的顏色會較淺

\* 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

- 當木糖醇溶於水(例如製作糖漿)並貯存於雪櫃時，會容易結晶。只要先將少量黃原膠加入，再溶於水，便可解決在雪櫃內結晶的問題

## 安全資料

准許使用的主要地區\*\*：香港、美國、歐盟 (不可用於汽水)、英國、中國、日本

每日最高攝取量：(歐盟標準) 不設限

主要安全規格指標\*\*\*：

- (重金屬) 少於 5ppm (即 0.0005%)
- (鉛) 少於 0.5ppm (即 0.00005%)
- (砷) 少於 0.5ppm (即 0.00005%)
- (總細菌量) <100 cfu/g
- (大腸菌群) 不含

## 健康影響：

- 由於木糖醇代謝時不需要胰島素即可直接進入細胞，且代謝速度快，只會輕微引起血糖升高，所以適合患有糖尿病的人使用
- 木糖醇的熱量只有等重蔗糖的 **60%**，且食用木糖醇不會使血液中的中性脂肪增加，還可以抑制甘油、脂肪酸的合成 (果糖會增加血脂)，因此具有減肥的功效
- 木糖醇對於多種動物具有毒性，如果狗進食了含微量木糖醇食物，有機會出現低血糖和肝臟疾病，屆時請立即聯絡獸醫
- 過量攝入木糖醇易有可能導致腹瀉
- **2024 年 8 月**有研究顯示木糖醇有可能增強體外血小板反應性和體內血栓形成，增加心血管疾病的風險，但仍然需要更多研究去確認結果和原因

\*\* 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