

## AA-P968 | 赤藓糖醇 Erythritol

### 產品資料

其他名稱: 赤藻糖醇 | 赤藓醇

功能: 甜味劑

類型: 天然 (存在於生果和發酵食品中, 由葡萄糖發酵而成)

成份: 赤藓糖醇 (E968)

溶解度: 水溶性 (~600g/l) | 不溶於油

相對甜度\*: 0.7

常見使用範圍:



烘焙



甜品



雪糕



飲品



糖果



無糖



口腔護理

### 使用建議

#### 建議用量:

- 由於甜度是糖的~70%，可以將糖的用量加大約 25-30% 使用

#### 注意事項:

- 未溶於水時帶有較強的清涼餘味，所以如果直接加入食物內(沒有先溶於水)，會有點像薄荷的感覺
- 由於赤藻糖醇甜度較糖稍低，所以需要使用較多的分量，因此也要調節水份去保持質感; 如果用於烘焙時，建議稍微加多一點水分或提前取出焗爐
- 赤藻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
- 赤藓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

## 安全資料

准許使用的主要地區<sup>\*\*</sup>: 香港、美國、歐盟、英國、中國、日本

每日最高攝取量: (歐盟標準) 0.5g/kg 體重

主要安全規格指標<sup>\*\*\*</sup>:

- (鉛) 少於 0.5ppm (即 0.00005%)
- (砷) 少於 0.3ppm (即 0.00005%)
- (總細菌量) <300 cfu/g

健康影響:

- 由於赤蘚糖醇代謝時不需要胰島素，亦不會影響血糖，所以適合患有糖尿病的人使用
- 由於赤蘚糖醇所含熱量只有等重蔗糖的 6%，因此具有減肥的功效
- 赤蘚糖醇能弱化齒垢中細菌彼此的結合力，因此具有分解齒垢的作用
- 赤蘚糖醇對於動物沒有毒性，與木糖醇不同
- 比起其他糖醇(例如: 木糖醇)，對於腸胃的影響較少，不易引致腹瀉
- 2024 年 8 月有研究顯示赤蘚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

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

<sup>\*\*\*</sup> 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