天然植物0卡高倍甜味剂

减糖趋势下的甜菊糖解决方案

甜叶菊种植的幼苗时期

寒露到立秋甜叶菊一生的270天

甜叶菊从幼苗到出糖时刻

INTRODUCTION

介绍

甜菊糖苷是一种源于植物的天然0卡高倍甜味剂。REB D 95%是一种规格，总苷(SG)≥95%，莱鲍迪甙D(RD)含量≥95%，甜度大约是蔗糖的210倍.兴化格林自主研发并培育筛选口感和含量更好的甜叶菊新品种格林10号，我们申报了相关的专利以及商业化生产REB D，可以在饮料、冰淇淋、餐桌糖、甜点、乳制品、罐头水果、腌制食品等多种产品中替代蔗糖使用。

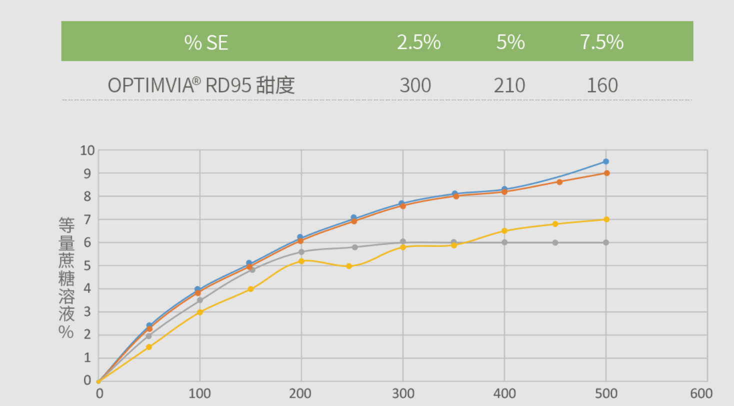
PROPERTIES

性质

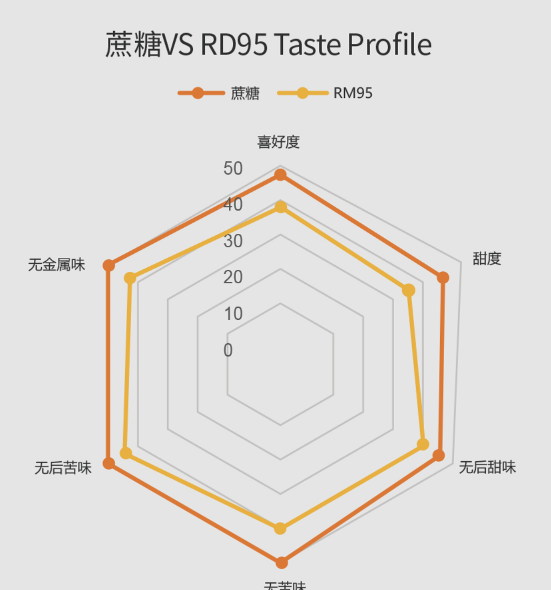
甜度倍数

OPTIMVIA REB-D95%的210倍甜度以5%的蔗糖溶液来对比测试。

% SE	2.5%	5%	7.5%
OPTIMVIA® RD95 甜度	300	210	160



蔗糖VS RD95 Taste Profile



从上面两张图可以得出结论:RA在200PPM以内，甜味是直线上升的，但超过200PPM苦味也随之增强。RM和RD产品的添加量达到300PPM，才适度有一点苦味，而且苦味趋于平衡不变，但甜味不断增强。

稳定性以及货架期

甜菊糖苷在干燥条件储存时，结构稳定，不吸湿，货架期2年。
甜菊糖苷在溶液条件下降解信息总结

溶液中甜菊糖苷添加量	PH	水解稳定期	甜味保持
300PPM	4-8	>52周	>104周
300PPM	2-4	>26周	>52周

甜菊糖苷在加热的情况下(90°C-5分钟)稳定性很好

APPLICATION SCENARIO

应用场景

乳制品 DAIRY
天然、零热量、甜味源于天然甜叶菊

冰淇淋 ICE CREAM
天然、零热量、甜味源于天然甜叶菊

榛子酱 NUTELLA
天然、零热量、甜味源于天然甜叶菊

餐桌糖 TABLE SUGAR
天然、零热量、甜味源于天然甜叶菊

了解更多应用场景领取免费样品咨询~~~

PRODUCT INDICATORS

产品指标

参数	格林标准	GB1886.355-2022
外观	白色	白色至浅黄色
莱鲍迪苷D(REB D)	≥95.0%	无要求
总甙含量	≥95.0%	≥90%
干燥失重	<5.0%	≤6.0%
总灰分	<1%	≤1%
PH值	4.8-7.0	4.5-7.0
甲醇残留	<200PPM	≤200PPM
乙醇残留	<460PPM	≤5000PPM
铅(PB)	≤1PPM	≤1PPM
总砷(AS)	≤0.1PPM	≤1PPM

USE CASES

使用案例

PYURE BRANDS 餐桌糖一直都恪守公平贸易原则，严选最好的天然代糖，OPTIMVIA™ REB D 95%是确保未来几年天然餐桌糖的最牢固的护城河。

—— 美国PYURE BRANDS LLCBENJAMIN FLEISCHER

OPTIMVIA™ REB D 95%赋予了愉悦的甜感和风味，我们复配了聚葡萄糖是今后几年MTC团队布局北美糖和赤藓糖醇，保持了产品的功能和质构特征，消费者对于其口感接受度是很高的。

—— 英国NESTLE-FRONERI技术总监 ARIEL ELHADEF

SUSTAINABLE SUPPLY

供应链-产能

兴化格林是垂直整合甜叶菊育种、种植、生产及应用解决方案全产业链供应商以及创新者之一。全球高端甜菊糖苷OPTIMVIA REB D & REB M供应量最多的生产商。突破气候和收成期的制约，商业化种植横跨南、北半球，确保了可持续、可溯源和可信赖的甜菊糖苷供应链体系。

包装:20KG纸板箱　保质期:2年　储存条件:保持阴凉、干燥

CERTIFICATE

产品证书通行证

格林甜菊糖产品已经获得同行全球的绝大部分认证，通过多家世界大型食品饮料企业的现场审核。

免费索取样品

本页面PDF下载