



本PDF文件由

爱化学  
iChemistry.cn免费提供，全部信息请点击[17598-81-1](#)，若要查询其它化学品请登录[CAS号查询网](#)如果您觉得本站对您的学习工作有帮助，请与您的朋友一起分享：[爱化学www.ichemistry.cn](#)

## CAS Number:17598-81-1 基本信息

中文名:	塔格糖
英文名:	Tagatose
别名:	DL-Tagatose; lyxo-2-Hexulose
分子结构:	
分子式:	C <sub>6</sub> H <sub>12</sub> O <sub>6</sub>
分子量:	180.1559
CAS登录号:	17598-81-1

## 物理化学性质

性质描述:	塔格糖(17598-81-1)的性状: 一种六 <sup>碳</sup> 酮糖，是果糖的差向异构体。有左旋体和右旋体两种形式，一般所用为右旋体D-塔格糖。 白色无臭结晶性粉末，味甜，甜度为等量 <sup>蔗糖</sup> 的92%，而所产生的热量仅为蔗糖的1/3(1.5kcal/g)，熔点132~135℃，溶于 <sup>水</sup> ，水中溶解度为62%(30℃)。 对热稳定，玻璃化温度15℃，易结晶，吸湿性低，旋光度[ $\alpha$ ] <sub>D</sub> <sup>20</sup> -5°。耐 <sup>酸</sup> 性强，在pH 2~7范围内稳定。易发生焦糖化反应和美拉德褐变反应。 天然的塔格糖主要存在于酸乳、奶粉等乳制品中。
	CAS#17598-81-1化学试剂供应商(点击生产商链接可查看价格)

供应商信息已更新，请登录爱化学 [CAS No. 17598-81-1](#) 查看若您是此化学品供应商，请按照[化工产品收录](#)说明进行免费添加

## 其他信息

产品应用:	塔格糖(17598-81-1)的用途: 低热量甜味剂；阻湿剂；组织改进剂；稳定剂。 塔格糖的特点是低热量，不致引起肥胖；不会导致龋齿，能抑制齿蚀斑和消除口臭，不能被口腔细菌发酵；仅20%可被小肠吸收，80%~85%则直接进入结肠，并被发酵而产生大量有益于益生菌生长的短链 <sup>脂肪酸</sup> ，抑制肠道有害菌。另有抑制蔗糖吸收，阻止血糖含量上升等作用。
	塔格糖(17598-81-1)的制法及来源: 近代研究可用经筛选的 <sup>醋酸</sup> 菌等进行生物合成。2006年张华等利用从泡菜中分离的乳酸菌，获得一株能高产塔格糖的乳酸菌TK1. 002，在含1%半乳糖的发酵液中培养12h，塔格糖含量可达4.50mg/mL。 也有的用半乳糖浓缩液经L-树胶醛糖异构酶的异构化作用而获得塔格糖。 限量: FDA(2001): 无糖饮料、即食谷物、胶姆糖、茶饮料、冷冻甜食、硬糖，用量不限。 安全性: 1. GRAS (FDA, 2001, 批准号GRN No 78)。 2. ADI 0~80mg (JECFA, 2007)。

## 相关化学品信息

17662-00-9 17193-31-6 172505-81-6 17203-03-1 17228-38-5 3-氯苯磺酰胺 N-(2-羧基苯甲酰基)-(-)-10,2-樟脑磺内酰胺 17762-72-0 175135-36-1 [3aS-(3a $\alpha$ ,4 $\alpha$ ,5 $\beta$ ,7a $\alpha$ )]-5-叠氮-7-溴-3a,4,5,7a-四氢-2,2-二甲基-1,3-苯并二噁唑-4-醇 4-氨基苯甲酰苯胺 17670-91-6 178664-59-0 5-氯苯并噻酚-3-乙酸 17217-57-1 515

生成时间2021/4/3 9:19:47