



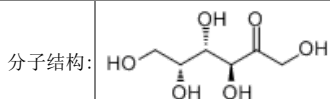
本PDF文件由

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分子式: C₆H₁₂O₆

分子量: 180.1559

CAS登录号: 17598-81-1

物理化学性质

塔格糖 (17598-81-1) 的性状:

一种六碳酮糖, 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, 甜度为等量蔗糖的92%, 而所产生的热量仅为蔗糖的1/3 (1.5kcal/g), 熔点132~135℃, 溶于水, 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 $[\alpha]^{20}_D -5^\circ$ 。耐酸性强, 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](#) 查看若您在此化学品供应商, 请按照[化工产品收录](#)说明进行免费添加

其他信息

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脂肪酸, 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醋酸菌等进行生物合成。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。

生产方法及其他:

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-樟脑磺内酯
胺	17762-72-0	175135-36-1	[3aS-(3aα,4α,5β,7aα)]-5-叠氮-7-溴-3a,4,5,7a-四氢-2,2-二甲基-1,3-苯并二噁啉-4-醇		4-氨基	
	基苯甲酰胺	17670-91-6	178664-59-0	5-氯苯并噁酚-3-乙酸	17217-57-1	515

生成时间2021/4/3 9:19:47