



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 101791107 A

(43) 申请公布日 2010.08.04

(21) 申请号 201019006003.5

(22) 申请日 2010.02.05

(71) 申请人 济南汉定生物工程有限公司

地址 250014 山东省济南市历下区和平路
43 号十一层

(72) 发明人 张永 李存彪

(74) 专利代理机构 济南诚智商标专利事务所有
限公司 37105

代理人 王汝银

(51) Int. Cl.

A23L 1/236 (2006.01)

权利要求书 1 页 说明书 2 页

(54) 发明名称

一种甜菊糖和白糖的低热量组合糖

(57) 摘要

本发明公开了一种甜菊糖和白糖的低热量组合糖。其组分及重量比为：甜菊糖：白糖＝(0.50-10.00)份：(90.00-99.50)份。本发明是在保持甜菊糖优点的基础上，对甜菊糖和白糖进行了复配，使其口感优于白糖，并且可以广泛适用于饮料类、烘烤类、腌制类、甜味等各种食品。本发明是一种纯天然、低热量的组合糖，它既弥补了白糖高热量、过量摄入损害健康、引发慢性疾病的缺憾，也满足了人类对健康的渴求，博得了广大消费者的喜爱。

1. 一种甜菊糖和白糖的低热量组合糖,其特征是,其组分及重量比为:甜菊糖:白糖=(0.50-10.00)份:(90.00-99.50)份,所述甜菊糖是指 RA 或 STV 重量百分含量为 80-100%的甜菊糖。

2. 根据权利要求 1 所述的一种甜菊糖和白糖的低热量组合糖,其特征是,所述甜菊糖与白糖的重量比为:甜菊糖:白糖=(0.55-9.50)份:(90.50-99.45)份。

一种甜菊糖和白糖的低热量组合糖

技术领域

[0001] 本发明涉及甜菊糖的深加工,具体是一种甜菊糖和白糖的低热量组合糖。

背景技术

[0002] 当今人类存在对甜味食品的普遍偏好,吃糖类食品成为人们摄入能量的主要方式,但近年来由于糖类物质的过量摄入引发的诸如肥胖、糖尿病、高血脂症、小儿龋齿等现象,在世界各地普遍存在。世界卫生组织(WHO)曾调查了23个国家人口的死亡原因,得出结论:嗜糖之害,甚于吸烟,长期过量食用高糖、高热量的食物会使人的寿命明显缩短,并提出了“戒糖”的口号。但完全拒绝吃糖是一件困难的事,几乎所有甜味食品中,都大量用白糖来增甜。但吃白糖多了,影响对其他富含蛋白质、维生素、矿物质和膳食纤维食品的摄入。长此以往,会导致营养缺乏、发育障碍、肥胖等疾病。另一方面,白糖在体内的代谢需要消耗多种维生素和矿物质。因此,经常吃糖会造成维生素缺乏、缺钙、缺钾等营养问题。营养调查还发现,尽管吃白糖可能并不直接导致糖尿病,但长期大量食用甜食会使胰岛素分泌过多、碳水化合物和脂肪代谢紊乱,引起人体内环境失调,进而促进多种慢性疾病,如心脑血管疾病、糖尿病、肥胖症、老年性白内障、龋齿、近视、佝偻病的发生。多吃白糖还会使人体血液趋向酸性,不利于血液循环,并减弱免疫系统的防御功能。因此随着人们健康理念的不断提升,低热量、纯天然的健康糖将倍受人类的喜爱。

[0003] 甜叶菊的发掘和利用给人类带来了福音。甜菊糖就是从菊科植物甜叶菊的叶片中提取的纯天然甜味剂,其高甜度、低热值、低脂肪、味质好、安全无毒,甜度是蔗糖的300倍,热量却是蔗糖的1/300,被称为“人类健康的保护神”,但其不能直接作为民用食用糖使用,而只能在工业上作为食品添加剂规模化使用。白糖虽然也是纯天然甜味剂,但是其热值高,摄入过量对健康不利。

发明内容

[0004] 本发明的目的是克服甜菊糖和白糖的缺点,提供一种甜菊糖和白糖的低热量组合糖。它既弥补了白糖的高热量、摄入过量影响健康的缺陷,又充分利用了甜菊糖纯天然、高甜度、安全稳定的优点。本发明利用甜菊糖与白糖进行混合复配,构成一种组合糖,改善了白糖的口味,使其口感更好、味质更鲜、安全性更强、使用更方便,满足了人们降低饮食热量的要求。

[0005] 本发明技术方案是:一种甜菊糖和白糖的低热量组合糖,它是将甜菊糖与白糖进行混合复配而成。所述甜菊糖与白糖之间的重量比范围为:甜菊糖:白糖=(0.50-10.00)份:(90.00-99.50)份。所述甜菊糖是指RA或STV重量百分含量为80-100%的甜菊糖,白糖为普通食用白糖。

[0006] 本发明进一步的技术方案是在综合分析口感、安全性、生产成本、方便使用等因素的基础上,对所述低热量新型组合糖各组分之间的选用重量的比例确定了一下最优比例范围为甜菊糖:白糖=(0.55-9.50)份:(90.50-99.45)份。

[0007] 本发明所述的甜菊糖和白糖的低热量组合糖,是将甜菊糖与白糖进行复配。因为精制后的白糖纯度非常高,能达到 99% 以上,这就意味着其中几乎不含其他营养物质,只有大量能量。而从甜叶菊中提取高端甜味剂甜菊糖,热量低、纯天然、安全性高、加工时热稳定性好。将白糖与甜菊糖复配成的低热量组合糖,可以广泛适用于饮料类、烘烤类、腌制类、甜味类等各种食品。

[0008] 本发明所述的甜菊糖和白糖的低热量组合糖可以用常规食品加工方法进行加工,能保持白糖的原有外观。将甜菊糖与白糖复配后既保证了甜菊糖纯天然、高甜度、安全稳定的优点,又使其甜度优于白糖,满足了广大消费者对甜食的需求和对健康的渴望。

具体实施方式：

[0009] 现以列表的方式对实施例和有益效果说明如下：

[0010]

实施例	复配比例	甜度	口感	健康益处	增加特殊功能
1	甜菊糖：白糖＝ 10.00 份：90.00 份	20	圆润 清凉	低热值,防龋齿 防肥胖、防糖尿病等 慢性疾病	维持体内维生素 和矿物质的正常含量, 增强抵抗力
2	甜菊糖：白糖＝ 7.50 份：92.50 份	15	圆润 清凉	低热值,防龋齿 防肥胖、防糖尿病等 慢性疾病	维持体内维生素 和矿物质的正常含量, 增强抵抗力
3	甜菊糖：白糖＝ 4.50 份：95.50 份	9	圆润 清凉	低热值,防龋齿 防肥胖、防糖尿病等 慢性疾病	维持体内维生素 和矿物质的正常含量, 增强抵抗力
4	甜菊糖：白糖＝ 3.00 份：97.00 份	6	圆润 清凉	低热值,防龋齿 防肥胖、防糖尿病 等慢性疾病	维持体内维生素 和矿物质的正常含量, 增强抵抗力

[0011] 注：1、表中所指的甜度为同等数量的蔗糖的甜度倍数

[0012] 2、表中所指的甜菊糖是指 RA 或 STV,其质量百分含量为 80-100%。