



杜邦营养与健康专栏 Column of DuPont Nutrition & Health

www.food.dupont.cn 021-23079588

节日的问候——高纤无糖凝胶软糖

■杨海燕

中国糖果总产量在近十年来得到了显著提升，2012年全国糖果总产量是2002年的5倍以上。其中凝胶软糖是一个很重要的品类，能做成各种质构、色彩、风味、形状和大小的糖果，非常受儿童和一些成年人的欢迎。欧洲传统的甘贝熊(也称熊仔软糖、gummy bear)以及各种QQ糖如今依然大行其道。随着圣诞和新年节日的降临，我们将通过创新的产品和配料来为节日增添欢乐!

高纤无糖凝胶软糖——随时随地享受和增补



糖果能否既是嗜好性食品、也是健康食品? 使用杜邦™丹尼斯克®功能性甜味剂产品，就可以生产出各类美味而健康的糖果。新品的健康概念包括减少卡路里、减少血糖指数，并具有富含纤维、益生元和饱腹感等特性。生产商除了选用以上甜味剂外，还可以选择杜邦™丹尼斯克®的胶凝体系产品，如卡拉胶、果胶等植物源亲水胶体，带来清爽柔韧而不粘牙的口感。例如，可以开发一种高纤无糖凝胶软糖，配方中Litesse®聚葡萄糖提供水溶性膳食纤维，木糖醇提供甜味、口腔健康益处，还添加了丰富的果汁和维生素；如果想要口感特别一点，表面可以撒上木糖醇粉、带来些许清凉口感，也可以注入木糖醇果酱夹心，甚至在表面可以加一层巧克力或无糖糖衣。

超级无糖——无糖糖果的选择

超级无糖(sugar free plus)概念是指无糖配料除了具有替代蔗糖的功能外，还有其他附加的健康功能。杜邦营养与健康业务部能提供几种优质的低热量无糖配料，包括Litesse®利体素®聚葡萄糖、乳糖醇和XIVIA™木糖醇等。

Litesse®利体素®聚葡萄糖最初被用作无糖赋形原料，但后来人们发现它的更多的健康功能。它在许多国家已经作为膳食纤维，用来开发功能性糖果产品。从工艺特性来讲，利体素®聚葡萄糖具有高粘度、无定型不结晶、熬煮不变色、保湿性好等特点，是生产无糖糖果的理想原料。

木糖醇的甜味与蔗糖非常接近，可以说是甜味剂配料中被研究的最彻底的产品，大部分研究内容与口腔健康相关。杜邦营养与健康业务部提供的XIVIA™木糖醇源自桦树皮，可以用在各类凝胶软糖产品中，另外由于其玻化温度非常低，还可以用作各种功能性糖果的夹心。