



拉丁名: Momordica Grosvenori Swingle
有效成分: 罗汉果甜甙
CAS No.: 88901-36-4
检测方法: HPLC/UV
可供规格: 20% - 55% (罗汉果总甙 ≥80%)

产品描述:

罗汉果提取物基本信息

产品名: 罗汉果提取物 (Luo Han Guo extract)

别名: Corsvenor Momordica fruit extract、monk fruit extract

提取来源: 葫芦科罗汉果属植物罗汉果的果实

拉丁名: Momordica Grosvenori Swingle

有效成分: 罗汉果甜甙 V, 罗汉果总甙

规格含量: 罗汉果甜甙 V 20% - 55% (罗汉果总甙 ≥80%)

检测方法: HPLC

CAS 号: 88901-36-4

分子式: C₆₀H₁₀₂O₂₉ (罗汉果甜甙 V)

分子量: 1287.43 (罗汉果甜甙 V)

外观属性: 棕色粉末, 易溶于水

应用范围: 天然甜味剂, 可应用于各类食品、饮料、药品

罗汉果提取物规格

Mogroside V: 20%, 25%, 40% 50% by HPLC

Mogroside: 80% by UV

罗汉果提取物简介:

罗汉果的主要甜味成分为罗汉果甜甙, 其中又以罗汉果甜甙 V 含量最高。本品以罗汉果作为唯一提取原料, 最大限度的保留了罗汉果中原有的罗汉果甜甙 V 等抗氧化成份。罗汉果甜甙是一类葫芦烷型的三萜皂甙物质, 易溶于水, 甜度约为蔗糖的 300 倍; 因其甜度高、用量

少的特点, 对食品的热量贡献几乎可以忽略不计。

罗汉果甜甙 V 具有较强的抗氧化活性, 能有效清除人体内活性氧自由基, 其对肠管的调节改善作用, 有效提高了人体排毒能力, 增强人体免疫力。此外, 罗汉果甜甙 V 内含丰富维生素 C, 具有抗衰老、抗癌、益肝健脾及养肤美容的作用。同时, 因为其甜度高但不产生热量的特性, 广泛作为肥胖者和糖尿病人的代用糖。

罗汉果提取物中还含有丰富氨基酸、果糖、维生素和矿物质。作为一种通用的天然甜味剂, 罗汉果提取物是合成甜味剂如阿斯巴甜等、高热甜味剂如蔗糖等的理想替代品。罗汉果提取物具有较强的热稳定性及酸碱稳定性, 烹饪或烘烤不会影响其风味或甜度, 在烘烤食品、营养食品及低热食品中具有广泛的应用前景, 也可用于制作具有清热润肺作用的保健果汁或饮

拉丁名: Momordica Grosvenori

Swingle

有效成分：罗汉果甜甙

CAS No.: 88901-36-4

检测方法：HPLC/UV

可供规格：20% - 55%（罗汉果总
甙 \geq 80%）

关于罗汉果：

罗汉果为多年生蔓生植物，主要生长在中国广西北部。其干燥果实为椭圆或圆形，外壳棕褐色或烟熏色并有大量细小黑色细毛。罗汉果系广西著名特产，当地居民利用其甜味和药效作为中药已有数百年历史。1977 年版《中国药典》一部将罗汉果收载作为中药，1987 年卫生部列为药食两用中药之一。

罗汉果在传统中药中被用于感冒、咳嗽、喉咙痛、肠胃不适，并可用于清血。研究表明，罗汉果甜甙还有抗氧化、清除自由基、抗炎、预防糖尿病、调节血糖浓度等功效。

