

Trong thực phẩm hằng ngày của chúng ta có một chất tạo độ ngọt, bóng cho đồ ăn, uống và giữ được độ ẩm đó chính là **Sorbitol**. Đây là một chất đã được bộ y tế cấp phép cho vào trong thực phẩm ở mức độ quy định sẽ đảm bảo an toàn cho sức khỏe người sử dụng. Vậy thì **Sorbitol là chất gì?** Tác dụng của nó ra sao, được phép cho vào thực phẩm ở mức độ như thế nào? Bài viết này sẽ cung cấp cho các bạn một số thông tin hữu ích nhất.

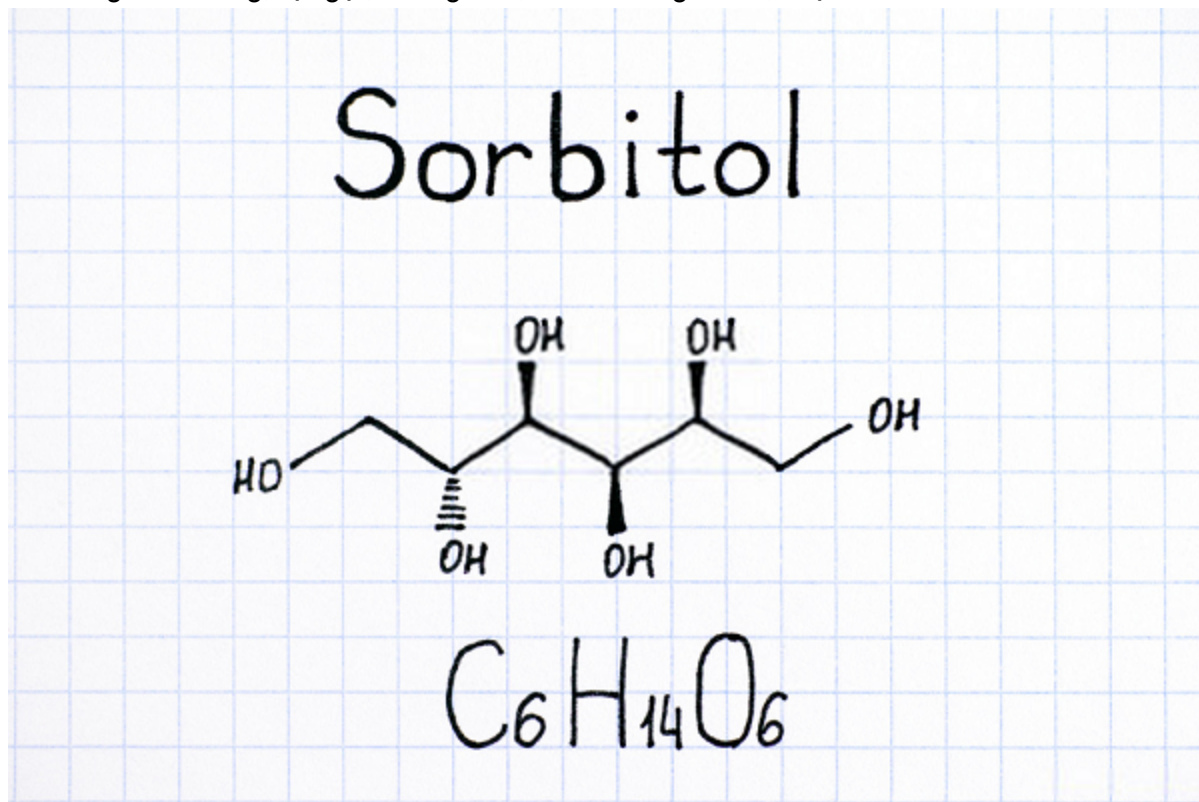
Bạn đang xem: Sorbitol là chất gì

Nội dung chính

Tác dụng của Sorbitol là gì?

Sorbitol là gì?

Sorbitol hay còn gọi là đường đơn công thức hóa học là $C_6H_{14}O_6$ là một hóa chất thuộc nhóm phụ gia tạo vị ngọt phổ biến trong ngành công nghiệp thực phẩm. Sorbitol tồn tại dưới dạng chất lỏng màu trắng, vị ngọt, không mùi, và tan trong nước, rượu.



Sorbitol là gì

Sorbitol ngoài tên gọi chính này thì nó còn được gọi là đường đơn, chất phụ gia tạo ngọt, Glucitol... Chất này có khối lượng phân tử là 182,17 đvC, nhiệt độ nóng chảy là 110 độ C.

Sorbitol được tạo ra từ đâu?

Trong tự nhiên Sorbitol có trong các loại trái cây có vị ngọt như táo, ngô, lê, đào,... Những loại quả này được phân tách và chiết xuất ra chất Sorbitol. Còn trong công nghiệp Sorbitol được tạo ra từ Glucose hóa với Niken dưới nhiệt độ và áp suất của cao của Hydro.

Ngoài công dụng chính là tạo vị ngọt, chất này còn có tính kháng khuẩn, chịu được sự tấn công của một số loại vi khuẩn và không thể lên men được. Chính vì thế mà Sorbitol hỗ trợ rất nhiều trong việc bảo quản thực phẩm, đặc biệt là một số loại thực phẩm béo.

Tác dụng của Sorbitol là gì?

Sorbitol là một chất rất phổ biến trong nhiều ngành công nghiệp khác nhau: thực phẩm, mỹ

phẩm, y dược, sinh học... Và mỗi một ngành thì Sorbitol lại có những vai trò khác nhau:

Sorbitol trong thực phẩm

Như đã nói ở trên công dụng chính của Sorbitol chính là tạo vị ngọt. Chất ngọt này an toàn cho con người cung cấp năng lượng và calo vào trong cơ thể người. Sorbitol có trong kẹo bạc hà, siro ho, và một số loại kẹo không đường,... $C_6H_{14}O_6$ còn là một thành phần phụ gia quan trọng các loại thực phẩm hiện nay. Sorbitol có vị ngọt giống đến 60% so với đường mía, thanh mát. Nên theo tiêu chuẩn quy định của Việt Nam Sorbitol được phép cho vào một số loại bánh kẹo, socola dành cho cả trẻ nhỏ.



Kẹo ngọt cũng có chất tạo ngọt và gần như là chất phụ gia chính

Đặc biệt Sorbitol có trong bánh kẹo không có chất gây sâu răng như đường, mà ngược lại còn rất tốt cho cơ thể người giải độc gan và tẩy trắng thịt cá, trong chế biến thực phẩm. Ngoài tác dụng tạo vị ngọt cho bánh kẹo chất này còn có tác dụng giữ ẩm cho bánh quy, trái cây, bơ đậu phộng. Sorbitol có trong bánh nướng vào các dịp trung thu như một chất tạo dẻo và làm chậm quá trình đốt cháy.

Sorbitol trong ngành làm đẹp

Sorbitol đã được kiểm định bởi FDA về độ an toàn cho da khi đưa vào sản xuất mỹ phẩm.

Sorbitol là thành phần có trong một số loại kem dưỡng da giúp da mềm mại, trắng sáng tự nhiên hơn. Sorbitol còn có tác dụng giữ ẩm cho da nên được làm thành các loại gel, dưỡng ẩm được các chị em rất yêu thích. Và Sorbitol cũng có trong kem đánh răng mà chúng ta thường dùng để tẩy trắng răng.

Xem thêm: Hướng Dẫn Danh Tướng 3Q Vip 2021, Hướng Dẫn Danh Tướng 3Q



Sorbitol cũng có trong kem đánh răng mà chúng ta thường dùng để tẩy trắng răng

Sorbitol trong ngành công nghiệp

Bên cạnh đó Sorbitol còn là chất dùng trong ngành công nghiệp chống oxi hóa, giữ ẩm, tạo nhũ,... và được dùng trong sản xuất hợp chất sơn, polymer, keo dán, chất dẻo,... Sorbitol chính là chất tạo nền để sản xuất điều chế một số loại nước tẩy rửa, hạn chế và ngăn chặn sự ăn mòn kim loại do bị oxi hóa

Sorbitol cũng được dùng làm thuốc

Sorbitol còn là tên một loại thuốc được dùng trong ngành y có tác dụng nhuận tràng bằng cách uống hỗn hợp nước, từ đó nước đi vào động ruột. Sorbitol còn giúp giảm các cơn đau dạ dày, đại tràng bộc phát hay lâu năm.



Sorbitol được dùng trong nhiều thực phẩm của cuộc sống con người

Sorbitol được đánh giá là an toàn cho cả trẻ nhỏ và người lớn, những người có đường ruột kém. Tuy nhiên bạn không nên uống bữa bãi mà nên có sự hướng dẫn hay kê đơn của bác sĩ để an toàn cho cơ thể người.

Sorbitol trong phòng thí nghiệm

Sorbitol được xem là chất trung gian trong sinh học, điều trị tăng kalo trong máu, làm nhiên liệu sinh hóa. Ngoài ra v còn được dùng để làm môi trường nuôi cấy để phân biệt chủng Escherichia coli O157:H7 khỏi hầu hết các chủng E.coli.

Sorbitol trong y dược

Trong ngành y Sorbitol được dùng để điều chế vitamin C, một số loại thuốc dạng viên và thuốc bổ. Sorbitol giúp điều trị khi tăng Kali trong máu, chữa bệnh, ổn định huyền phù đối với người mắc bệnh tiểu đường. Bên cạnh đó $C_6H_{14}O_6$ còn được dùng sản xuất một số loại viên dạng nang, softgel dùng trong thuốc nước.

Vậy Sorbitol có độc không?

Thông qua điều trên có thể giúp bạn hiểu hơn về Sorbitol, chất này được cấp phép dùng trong thực phẩm ở mức tiêu chuẩn và đảm bảo sức khỏe con người. Sorbitol không chỉ được phép đưa vào cơ thể mà có thể bôi lên da làm mỹ phẩm trang điểm, chăm sóc da mặt.



Sorbitol có trong cả mỹ phẩm của các chị em để dưỡng trắng da

Tuy nhiên chúng ta cũng không thể quá lạm dụng Sorbitol mà thay thế những chất khác trong thực phẩm. Chúng ta cần sử dụng theo chỉ định và quy định tiêu chuẩn của Việt Nam để mang lại hiệu quả tốt nhất.

Đặc biệt là với thuốc, chúng ta không nên tự ý uống Sorbitol – với những người bị táo bón. Vì có thể bạn uống quá liều không những không có tác dụng mà còn khiến bệnh nặng hơn. Đặc biệt là với người bị gan hoặc thận thì càng nên cẩn thận khi uống Sorbitol.

Xem thêm: Thời Gian Đánh Boss Cuối Của Chiến Hạm Cẩm Lặng Là Bao lâu? ?

Trên đây là một số thông tin về chất Sorbitol có trong nhiều ngành công nghiệp hiện nay và được sử dụng rộng rãi trong cuộc sống. Hi vọng qua đây có thể giúp bạn hiểu hơn về Sorbitol và có cách dùng cho đúng và đảm bảo sức khỏe cho chính bản thân mình.

Chuyên mục: Review tổng hợp

XEM THÊM CÁC THÔNG TIN KHÁC TẠI: <https://pubgonpc.com/>

Bài viết [Thuốc Sorbitol Là Chất Gì ? Công Dụng & Liều Dùng Hello Bacsii](#) đã xuất hiện đầu tiên vào ngày [PUBGONPC.COM](https://pubgonpc.com).

via PUBGONPC.COM

<https://pubgonpc.com/thuoc-sorbitol-la-chat-gi-cong-dung-lieu-dung-hello-bacsi/>