

哈尼康异麦芽酮糖生产厂家

产品名称	哈尼康异麦芽酮糖生产厂家
公司名称	河北科隆多生物科技有限公司
价格	27.00/公斤
规格参数	品牌:哈尼康 型号:食品级 含量:99
公司地址	河北省邯郸市丛台区光明北大街与望岭路交叉口西南角光明商贸中心C座6层F号(注册地址)
联系电话	13503100742

产品详情

异麦芽酮糖厂家 异麦芽酮糖生产厂家 异麦芽酮糖价格

产品名称：异麦芽酮糖中文同义词：异麦芽酮糖cas号:13718-94-0;343336-76-5原料级别：食品级质量标准
标准性状：白色粉状含量：98%

异麦芽酮糖白色结晶，无臭、味甜、甜度约为蔗糖的42，甜味纯正，与蔗糖基本相同，无不良后味，熔点122124，比旋光度 20D97.2°，耐酸，耐热，不易水解(20溶液在pH2.0时100加热60min仍不分解，蔗糖在同样条件下可全部水解)热稳定性比蔗糖低，有还原法，易溶于水，在水中的溶解度比蔗糖低20时为38.4，40时为78.2，60为133.7，其水溶液的黏度亦比同等浓度的蔗糖略低。本品在肠道内可被酶解，由机体吸收利用。对血糖值影响不大，不致龋齿。用途 甜味剂

1. 本品系将蔗糖的双糖键从(12)转变为(16)，亦将非还原性双糖(蔗糖)转变为还原性双糖(异构蔗糖)，其还原性约为葡萄糖的52。不易产生褐变反应。
2. 本品甜度约为蔗糖的一半，适于低甜度糖果、糕点等使用。
3. 应用于焙烤食品，可按1:1代替蔗糖，一般无需改变传统配方。若感到褐变太浅时，可适当提高焙烤温度，或添加少量果糖。

用量

可在雪糕、冰棍、糖果、糕点、饮料、饼干、面包、果酱(不包括罐头)、配制酒中按生产需要适量使用。

毒性 本品天然存在于蜂蜜、甘蔗中、安全性高。