

# 低聚异麦芽糖厂家

产品名称	低聚异麦芽糖厂家
公司名称	江苏久佳生物科技有限公司
价格	12.00/1kg
规格参数	保质期:2年 产品规格:25kg/件 标准:国标或企标
公司地址	徐州市泉山区湖滨街道开元路湖西雅苑社区菁英阁商办楼1S-1230
联系电话	17602566817

## 产品详情

低聚异麦芽糖厂家,低聚异麦芽糖生产厂家,低聚异麦芽糖,食品级低聚异麦芽糖厂家

产品名称：低聚异麦芽糖

型号：食品级

含量：99%

包装规格：25\*1

有效物质含量：99%

执行标准：国标

主要用途：甜味剂

CAS：499-40-1

低聚异麦芽糖糖浆为无色或浅黄色，透明粘稠液体，甜味柔和，无异味，无正常视力可见杂质，可用温开水冲饮，也可加到牛奶、咖啡等饮料中配合饮用。

婴儿奶粉：婴儿在断食母乳以后，出现腹泻、便秘、消化不良等现象，皆因肠内双歧杆菌数量减少所致，这期间为使婴儿恢复健康，应补充双歧因子，及时调整微生态。在婴儿配方奶粉中添加低聚异麦芽糖代替蔗糖，经喷雾干燥生产断乳奶粉。

成人奶粉：在奶粉中添加低聚异麦芽糖可使中老年人肠道内日益减少的双歧杆菌得到增殖，起到润肠通便，增强人体免疫力的作用。

活性酸奶：在鲜牛奶中加入低聚异麦芽糖浆，经双歧杆菌和乳酸发酵产生活性酸奶，低聚异麦芽糖对保证酸奶中双歧杆菌数量和存活起了关键作用。

或用低聚异麦芽糖与豆奶相配合，生产功能性豆奶会有同样的效果。

酿酒行业应用低聚异麦芽糖可提高酒质，改善口感，低聚异麦芽糖应用果酒、葡萄酒和白酒通常采用配制勾兑的方法。低聚异麦芽糖应用于黄酒、啤酒酿造过程中，葡萄糖和麦芽糖经酵母发酵转化成乙醇。异麦芽糖、潘糖、异麦芽三糖和异麦芽四糖等非发酵糖留存于酒中，这些非发酵性糖，改善了口感，尤其是赋予酒生理功能。