

麦芽糖醇生产厂家

产品名称	麦芽糖醇生产厂家
公司名称	河北鸿韬生物工程有限公司
价格	10.00/1kg
规格参数	产品名称:麦芽糖醇 级别:食品级 规格:25kg/1件
公司地址	河北省邯郸市成安县道东堡乡道东堡村
联系电话	15694999565 15694999565

产品详情

麦芽糖醇厂家,麦芽糖醇生产厂家,麦芽糖醇,食品级麦芽糖醇厂家,食品级麦芽糖醇生产厂家

麦芽糖醇 (maltitol) 又名氢化麦芽糖 , 化学名1, 4-o- -D-吡喃葡萄糖基-D-山梨糖醇 , 是由1分子葡萄糖通过 -1, 4-键连接一个山梨醇所组成的二糖。分子式为C₁₂H₂₄O₁₁ , 相对分子质量为344.31。

白色晶状粉末或无色透明中性黏稠液体 , 稀溶液有草莓香味 , 甜度为蔗糖的75% ~ 95% , 甜味纯正。易溶于水

添加剂中文名称允许使用该种添加剂的食品中文名称添加剂功能大允许使用量 (g/kg) 大允许残留量 (g/kg) 麦芽糖醇加工坚果与籽类甜味剂按生产需要适量使用麦芽糖醇熟制豆类甜味剂按生产需要适量使用麦芽糖醇焙烤食品馅料甜味剂按生产需要适量使用

是一种性能独特的低热值甜味剂。不发酵 , 进入人体后几乎不消化 , 适合糖尿病和肥胖症患者使用。具有良好的保湿和高黏度作用 , 保湿作用比山梨醇甚至甘油还要好。我国规定可用于糕点、饼干、面包、雪糕、冰棍、饮料、糖果和酱菜 , 按生产需要适量使用。

作为低热量的糖类甜味剂。因属非发酵性糖 , 可作为防龋齿甜味剂。亦可作为蜜饯等保香剂、粘稠剂、保湿剂和米果的品质改良剂。兼有改善糖精钠风味的作用。

甜味剂 ; 湿润剂 ; 稳定剂 ; 组织改进剂 ; 填充剂。

我国规定可作为冷饮类、糕点、浓缩果汁、饼干、面包、酱菜类及糖果的甜味剂 , 用量视 “ 正常生产需

要”而定。作为低热量的糖类甜味剂，适用于糖尿病、心血管病、动脉硬化、高血压和肥胖患者。因属非发酵性糖，可作为防龋齿甜味剂。亦可作为蜜饯等保香剂、粘稠剂、保湿剂和米果的品质改良剂。兼有改善糖精钠风味的作用。

麦芽糖醇是由麦芽糖氢化而所得的一种新型甜味剂,甜度稍低于蔗糖。由于其能完全溶解于水,对酸和热有较强的稳定性,不易被人体所分解和吸收。