

异麦芽酮糖厂家 异麦芽酮糖用途用量

产品名称	异麦芽酮糖厂家 异麦芽酮糖用途用量
公司名称	山东爱采生物科技有限公司
价格	28.00/公斤
规格参数	品牌:异麦芽酮糖厂家 型号:食品级异麦芽酮糖 产地:山东异麦芽酮糖
公司地址	山东省菏泽市经济开发区和平路恒泰商厦203
联系电话	13573016375

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

1.产品名称：异麦芽酮糖醇

别名：氢化帕拉糖（氢化异麦芽酮糖）又称帕拉金糖醇（Palatinitol）yishoutan

亦称：益寿糖

2.性状：白色无臭结晶，味甜，甜度约为蔗糖的45%~65%，稍吸湿，熔程145~150℃，比旋光度 +91.5°（4%水溶液，M/V）溶于水，其在水中的溶解度室温时低于蔗糖，升温后可接近蔗糖，不溶于乙醇。

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122~124℃，比旋光度〔α〕_{20D}97.2°，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℃时为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。

3.根据《卫生部关于批准低聚半乳糖等新资源食品的公告（卫生部公告2008年第20号）》，异麦芽酮糖醇属于新食品原料。其使用范围适用各类食品，但不包括婴幼儿食品。且食用量 100克/天。

当应用于焙烤食品时，可按1：1代替蔗糖，一般不需要改变传统配方。若褐变太浅，可适当提高焙烤温度，或加少量果糖。

它是近年来新兴的一种功能性糖醇，是蔗糖、淀粉糖及其它糖醇的优良替代品。甜度是蔗糖的50~60%，具有低吸湿性、高稳定性、高耐受性、低热量、甜味好等特点。从营养学的角度来讲异麦芽酮糖醇是一种碳水化合物，而从生理学的角度来讲，它在人体内不易被分解吸收，也不为绝大多数微生物分解利

用。产品作为糖的替代品，广泛应用于无糖食品等产品的生产上。

产品应用

因异麦芽酮糖醇具备特性，所以它适合于用普通的生产设备生产的产品。而异麦芽酮糖醇具有如蔗糖一般的味道，无不良后味及异味，可与强力甜味剂发生协同增效作用并掩盖后者的不良后味及异味，低吸湿性、高稳定性，低能量、非龋齿性等，所以它更是一种很好的糖替代品。目前异麦芽酮糖醇已被广泛应用于各类食品的生产：硬糖软糖、口香糖、巧克力、果冻、清凉饮料、冰淇淋、烘烤制品和压片等方面。