

低聚异麦芽糖厂家 低聚异麦芽糖生产厂家

产品名称	低聚异麦芽糖厂家 低聚异麦芽糖生产厂家
公司名称	山东爱采生物科技有限公司
价格	13.00/千克
规格参数	品牌:低聚异麦芽糖厂家 型号:食品级低聚异麦芽糖 产地:山东低聚异麦芽糖
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

低聚异麦芽糖厂家 低聚异麦芽糖生产厂家 低聚异麦芽糖价格

一、简介

此酶为 α -葡萄糖苷酶，又名葡萄糖基转移酶，简称 α -糖苷酶。它能切开麦芽糖和麦芽低聚糖分子结构中 α -1,6糖苷键，并能将游离出来的一个葡萄糖残基转移到另一个葡萄糖分子或麦芽糖或麦芽三糖等分子中的 α -1,6位上

二、性状

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。糖粉为无定型粉末，甜味柔和，无异味，无正常视力可见杂质。一般成品异麦芽低聚糖呈现为白色粉末状，带有淡淡的甜味，口感绵软似白糖。可用温开水冲饮，也可加到牛奶、咖啡等饮料中配合饮用。

三、用途

聚异麦芽糖在自然界中其作为支链淀粉或多糖的组成部分。在某些发酵食品如酱油，黄酒中仅有少量存在。由于其可促使人体内的双歧杆菌增殖，具水溶性膳食纤维功能，热值低、防龋齿等特性，所以是种应用的功能性低聚糖，

众所周知，麦芽糖是两个葡萄糖分子以 α -1,4糖苷键连接起来的双糖，异麦芽糖（Isomaltose）则是两个葡萄糖分子以 α -1,6糖苷键连接起来的双糖。由于分子构象不同，所以，为区别于麦芽糖而称为异麦芽糖。通常，麦芽糖容易被酵母所发酵，异麦芽糖不被酵母所发酵，异麦芽糖系非发酵性低聚糖。

于低聚异麦芽糖醇分子量较大，渗透压较低，耐受性比山梨醇、木糖醇等好得多。低聚异麦芽糖醇非常适宜与帕拉金糖醇、木糖醇等结晶型糖醇相配伍生产无糖糖果。可应用于饮料、酸奶、乳制品、果汁、月饼、蛋糕、面包、冰淇淋等食品行业生产具有双歧因子功能的无糖食品

- (1) 面包、蛋糕、面条类、通心面、提高原材料利用率，改善口感和风味。
- (2) 水产糜状制品、罐头食品、紫菜干等，强化组织，保持新鲜味，增强味感
- (3) 调味酱、番茄沙司、蛋黄酱、果酱、稀奶油、酱油，增稠剂及稳定剂。
- (4) 果汁、酒类等，分散剂。
- (5) 冰淇淋、卡拉蜜尔糖，改善味感及稳定性。
- (6) 冷冻食品、水产加工品，表面胶冻剂（保鲜）