

食品级异麦芽酮糖价格

产品名称	食品级异麦芽酮糖价格
公司名称	山东爱采生物科技有限公司
价格	27.00/公斤
规格参数	品牌:异麦芽酮糖价格 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

产品简介：

产品名称：异麦芽酮糖

英文名称：Isomaltulose (Palatinose)

别名：帕拉金糖、异构蔗糖

分子式：C₁₂H₂₂O₁₁H₂O

异麦芽酮糖是甘蔗、蜂蜜等产品中发现的一种糖类，由于它有不会引起蛀牙的功能。将其大量工业化生产。之后它被大量应用于各种食品和甜味剂中。

产品性状：

异麦芽酮糖为白色结晶，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_D〕₂₀97.2°，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。

产品用途：

异麦芽酮糖是一种低甜之甜味剂，有非常好的口感，可应用于糖果、低甜饮料及食品中。它可以单独使

用或与蔗糖一起使用。它也有非常好的遮蔽异味效果。例如：DHA的鱼油味、蔬果汁的异味和豆奶的豆腥味等都有很好的效果。

异麦芽酮糖使用方法：

1. 异麦芽酮糖系将蔗糖的双糖键从(1 2)转变为(1 6)，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. 异麦芽酮糖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。