

白龙创园低聚异麦芽糖厂家

| | |
|------|--|
| 产品名称 | 白龙创园低聚异麦芽糖厂家 |
| 公司名称 | 山东爱采生物科技有限公司 |
| 价格 | 12.00/公斤 |
| 规格参数 | 品牌:白龙创园低聚异麦芽糖厂家 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

低聚异麦芽糖性状为白色粉末状，带有淡淡的甜味，口感绵软似白糖。

在饮料、酸奶、乳饮料等乳制品、糖果及焙烤制品、功能性食品以及饲料添加剂等行业得到应用。

低聚异麦芽糖浆（粉）味质美好，可用来代替部分蔗糖，改善食品口感，降低甜度。

耐热性

低聚异麦芽糖耐热、耐酸性佳。浓度50%糖浆在PH3、120 之下长时间加热不会分解。应用到饮料、罐头及高温处理或低PH食品中可保持原有特性与功能。

保湿性

低聚异麦芽糖具有保湿性，使水分不易蒸发，对各种食品的保湿与其品质的维持有较好的效果，并能抑制蔗糖与葡萄糖的形成结晶。面包类、甜点心等以淀粉为主体的食品，往往稍加存放即行硬化，而添加低聚异麦芽糖就能防止淀粉老化，延长食品的保存时间。

着色性

低聚异麦芽糖所含糖分子末端为还原基因，与蛋白质或氨基酸共热会发生Maillard反应而产生褐变着色，着色程度的深浅与糖浓度有关，并与共热的蛋白质或氨基酸的种类、PH、加热温度及时间长短有关。所以，采用低聚异麦芽糖加工各种食品时应考虑到上述各种因素的配合。

应用范围：

适当代替部分蔗糖添加到各种饮料、乳制品，糖果糕饼、冷饮品。焙烤食品建议添加量：% - 20%；

添加到各种果酱、罐头、香肠各种酒类等各类食品中，生产各类无糖、人食用、具有特定的保健食品，建议添加量：10% - 20%；

添加到各种饲料中，如：加于肉鸡饲料中，可提高鸡的育成率鸡肉鸡可食部分的比度，加于猪饲料中，可提高母猪产奶率，加于鱼饲料中，可促进鱼类生长，减少死亡率，降低粪便中氨的排放，防止污染等等。建议添加量：0.1 - 0.3%

产品作用：

对人体内有益的双歧杆菌有强大的增殖作用，净化肠道，促进肠蠕动，防止和解除及，抑制体内有害菌的繁殖和有毒腐败物质的产生。对分泌体内多种毒素的产气荚膜梭状芽胞杆菌有明显抑制作用，增强、降低胆固醇和血脂，促进老年人对钙质的吸收，是预防老年人骨质疏松的有较营养补剂，还可阻断蔗糖被变异链球菌分解，抑制蛀牙