

低聚果糖厂家电话

产品名称	低聚果糖厂家电话
公司名称	河北鸿韬生物工程有限公司
价格	50.00/kg
规格参数	品牌:低聚果糖厂家 型号:低聚果糖生产厂家 产地:河北低聚果糖厂家
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

低聚果糖厂家,低聚果糖生产厂家,低聚果糖,低聚果糖添加量,低聚果糖标准

一、产品简介

别名：蔗果低聚糖

英文：Fructo oligosaccharide

二、产品性状

低聚果糖是一种活性物质。甜度为蔗糖的0.3-0.6倍。既保持了蔗糖的甜味性质，又比蔗糖甜味清爽。已在乳制品、乳酸菌饮料、固体饮料、糖果、饼干、面包、果冻、冷饮等多种食品中应用。

糖粉为白色或微黄色无定型粉末，甜味柔和清爽，带低聚果糖清香，无异味，无外来杂质。

三、产品用途

低聚果糖热量值很低，低卡路里食品；低聚果糖甜度低，可生产无糖或低糖食品，深受人们的喜爱。

低聚果糖具有明显的抑制淀粉回生的作用，这一特点用于食品时非常突出，利用低聚果糖生产的饼干、烘焙食品色泽美观、松软可口、组织均匀、保存性佳，可大大延长存放期。

低聚果糖在-255摄氏度的低温下贮存仍很稳定，可以应用在冰淇淋之类的冷食中。

四、低聚果糖具体用途：

(1)在乳制品中的应用 低聚果糖在食品中应用是在乳制品中。在发酵乳制品中添加低聚果糖的数量和作用，延长保质期；在非发酵乳制品(原乳、奶粉等)中添加低聚果糖，由于低聚果糖在酸性条件下的稳定性优于蔗糖，且能使双歧杆菌增殖，因此代替部分蔗糖应用于酸奶、乳酸菌饮料等酸性食品。

(2)在谷物食品中的应用在谷物产品等添加低聚果糖，可以提高产品品质并延长产品货架期。例如在焙烤食品中添加低聚果糖，可以增进产品的色泽，改进脆性，并有利于膨化。以蔗糖为糖源，若操作不当，产品色泽很容易变暗，而低聚果糖的着色效果比蔗糖好。此外，将适量低聚果糖添加于面包中，能产生保湿作用，并能延缓淀粉老化，防止食品变硬，使其松软可口，延长货架保存期。

(3)在糖果、饮料中的应用作为低糖、低热值、难消化的功能性甜味剂，低聚果糖添加于甜味食品、饮料中，可以改善产品口味，降低食品热值。实际上，低聚果糖可以代替部分蔗糖用于生产各种糖果、果冻、巧克力等甜食制品，既能保持一定的甜度，特别适合于儿童食用；在果味饮料和茶饮料中添加低聚果糖，可以使产品口味更柔和清爽。

(4)在酒类中的应用 在酒类产品中添加低聚果糖，可以防止酒中内溶物沉淀，改善澄清度，提高酒的风味，使酒的口感更醇厚、更清爽。

