

低聚异麦芽糖生产厂家

产品名称	低聚异麦芽糖生产厂家
公司名称	江苏久佳生物科技有限公司
价格	10.00/kg
规格参数	品牌:低聚异麦芽糖厂家 型号:低聚异麦芽糖生产厂家 产地:江苏低聚异麦芽糖厂家
公司地址	徐州市泉山区湖滨街道开元路湖西雅苑社区菁英阁商办楼1S-1230
联系电话	17602566817

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,低聚异麦芽糖添加量,低聚异麦芽糖

一、简介

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。

二、性状

1、粘度

低聚异麦芽糖浆与相同浓度蔗糖溶液粘度很接近，食品加工时比饴糖容易操作，对于糖果、糕点等食品的组织与特性无不良影响。

2、耐热性、耐酸性

低聚异麦芽糖耐热、耐酸性好。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。

3、保湿性与防止淀粉老化

低聚异麦芽糖具有保湿性，使水分不易蒸发，能抑制蔗糖与葡萄糖的形成结晶。以淀粉为主体的食品，添加低聚异麦芽糖能防止淀粉老化，延长食品的保存时间。

4、冰点下降

低聚异麦芽糖的冰点下降与蔗糖接近，冻结温度高于果糖。用于冷饮品制造，使产品松软可口。

5、发酵性

低聚异麦芽糖是酵母与乳酸菌不能利用的糖类。添加到面包、发酵乳（酸奶）中，不会被酵母菌、乳酸菌利用掉而残留在食品中发挥其特性，在发酵乳中不会妨碍正常乳酸菌发酵。

6、低聚异麦芽糖，非发酵性糖大于90%，几乎不含葡萄糖，且使用方法类似于蔗糖，完全可以代替蔗糖开发无糖食品。

三、用途

低聚异麦芽糖（IMO）又称为异麦芽低聚糖、异麦芽寡糖、分枝低聚糖等，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，低聚异麦芽糖粉是一种良好的双歧杆菌增殖因子、无糖食品配料。在饮料、酸奶、乳饮料等乳制品、糖果及焙烤制品、医药、功能性食品以及饲料添加剂等行业得到广泛应用