

食品级乳糖 食用甜味剂 美国Leprino乳糖 100目

产品名称	食品级乳糖 食用甜味剂 美国Leprino乳糖 100目
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	15.00/千克
规格参数	级别:食品级 用途:甜味剂 有效物质含量:99
公司地址	徐州市云龙区郭庄路99号世茂云咖啡孵化中心262室
联系电话	15152114979 15152114979

产品详情

乳糖美国进口食品级饮料啤酒乳酸菌婴儿糖果奶粉原料

乳糖是一种双糖，英文名称为Lactose；由一分子 β -D-半乳糖和一分子 α -D-葡萄糖在 β -1, 4-位构成糖苷键相连。分子式 $C_{12}H_{22}O_{11}$ ，有两种端基异构体： β -乳糖和 α -乳糖，在水溶液中可互相转化。 β -乳糖很容易结合一分子结晶水。甜度是蔗糖的约五分之一，乳中2-8的固体成分为乳糖。

性状：白色晶体结晶或结晶性粉末，味甜无臭或略有性气味，有还原性和右旋光性

乳糖产品用处：

养分型甜味剂；赋形剂；分散剂；矫味剂;养分剂。

首要用于下降色素浓度,便于运用并下降贮藏期间的变色。作压片等赋形剂，对某些特别的焙烤食品，可在较低的烘烤温度下取得较深的黄色至焦糖色泽。能避免结晶，下降甜度、避免粘结和增强香味等效果。用于婴儿食品、糖块和人造奶油等。

产品效果：

- 1.发酵乳必不可少，提供碳源。乳糖在乳酸菌的效果下，分解成半乳糖和葡萄糖。
- 2.为人类提供养分、提供能源。半乳糖对哺乳动物神经发育有重要影响。乳糖有利于钙的吸收。乳糖酶短少会引起乳糖不耐症。
- 3.对乳制品组织状态有重要影响。炼乳出产，乳糖结晶对炼乳口感的影响。奶粉的溶解性。
- 4.对乳制品的色彩、风味有重要影响。褐变反响。发酵后风味构成。

【分量】：25kg

【保质期】：见包装

【包装】：牛皮纸袋

【产地】：美国

【等级】：食品级

【贮存】：常温干燥密封

【包装规格】：25kg/袋