

麦芽糖醇 食品级甜味剂麦芽糖醇

产品名称	麦芽糖醇 食品级甜味剂麦芽糖醇
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	18.00/千克
规格参数	级别:食品级 用途:甜味剂 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

中文名：麦芽糖醇

英文名：Maltitol

化学式：C₁₂H₂₄O₁₁

分子量：344.31

CAS登录号：585-88-6EINECS

登录号：209-567-0

熔点：149-152

密度：1.69g/cm³

沸点：788.5 ° Cat760mmHg

闪点：430.7 ° C

蒸汽压：9.8E-29mmHgat25 ° C

白色结晶性粉末。

麦芽糖醇的甜度为蔗糖的85%~95%。易溶于水。具有耐热性、耐酸性、保*性和非发*性等特点，基本上不起美拉德反应。可用于儿童食品。

麦芽糖醇是由麦芽糖氢化而得到的糖醇，它有液体状和结晶状两种产品。液体产品是由高麦芽糖醇结晶析出，即可制得结晶产品。作为麦芽糖醇的原料，麦芽糖的含量要达到60%以上，否则氢化后总醇中麦芽糖醇不到50%，就不能叫麦芽糖醇。

麦芽糖醇可按生产需要适量用于雪糕、冰棍、糕点、果汁（味）型饮料、饼干、面包、酱菜和糖果；用于果汁（味）型饮料，按稀释倍数的80%加入。

（1）在食品中的应用

（2）用于糖果、巧克力生产

可用来制造各种糖果，包括发泡的棉花糖、硬糖、透明软糖等。

（3）在果汁饮料中的应用

在制造悬浮性果汁饮料或乳酸饮料时，添加麦芽糖醇代替一部分砂糖，能使饮料口感润滑。

（4）在冷冻食品中的应用

冰淇淋中使用麦芽糖醇，能使产品细腻稠和，甜味可口，并延*保存期。

麦芽糖醇作为食品添加剂，被允许在冷饮、糕点、果汁、饼干、面包、酱菜、糖果中使用，可按生产需要确定用量。