

# 食品级异麦芽酮糖醇 艾素糖 甜味剂 异麦芽酮糖醇

|      |                               |
|------|-------------------------------|
| 产品名称 | 食品级异麦芽酮糖醇 艾素糖 甜味剂<br>异麦芽酮糖醇   |
| 公司名称 | 江苏东聚生物科技有限公司                  |
| 价格   | 27.00/千克                      |
| 规格参数 | 用途:甜味剂<br>级别:食品级<br>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26<br>2室 |
| 联系电话 | 15152114979 15152114979       |

## 产品详情

### 一、简介

产品名称：异麦芽酮糖醇

别名：氢化帕拉糖（氢化异麦芽酮糖）又称帕拉金糖醇（Palatinitol）yishoutan

亦称：益寿糖

### 二、性状

白色无臭结晶，味甜，甜度约为蔗糖的45%~65%，稍吸湿，熔程145~150，比旋光度 +91.5°（4%水溶液，M/V）溶于水，其在水中的溶解度室温时低于蔗糖，升温后可接近蔗糖，不溶于乙醇。

### 三、用途

1.本品系将蔗糖的双糖键从(12)转变为(16)，亦将非还原性双糖(蔗糖)转变为还原性双糖(异构蔗糖)，其还原性约为葡萄糖的52。不易产生褐变反应。

2.本品甜度约为蔗糖的一半，适于低甜度糖果、糕点等使用。

3.应用于焙烤食品，可按1:1代替蔗糖，一般无需改变传统配方。若感到褐变太浅时，可适当提高焙烤温度，或添加少量果糖。用量可在雪糕、冰棍、糖果、糕点、饮料、饼干、面包、果酱(不包括罐头)、配制酒中按生产需要适量使用。