

食品级异麦芽酮糖醇 益寿糖棒棒糖专用 艾素糖 珊瑚糖 烘焙

| | |
|------|-------------------------------|
| 产品名称 | 食品级异麦芽酮糖醇 益寿糖棒棒糖专用 艾素糖 珊瑚糖 烘焙 |
| 公司名称 | 江苏东聚生物科技有限公司 |
| 价格 | 26.00/千克 |
| 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

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）

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。

本品与其他甜味剂合用有协同作用，并能掩盖某些高甜度甜味剂的不良后味。

使用范围

根据《卫生部关于批准低聚半乳糖等新资源食品的公告（卫生部公告2008年第20号）》，异麦芽酮糖醇属于新食品原料。其使用范围适用各类食品，但不包括婴幼儿食品。且食用量 100克/天。

特性

适合糖尿病病人食用，不会引起血糖和胰岛素上升。

非致龋齿性，口腔内的变形链球菌不能分解利用，不产生酸和葡聚糖，不会造成蛀牙，特别适合儿童食用。

异麦芽酮糖的水解速度较蔗糖慢，吸收速度比蔗糖慢的多，

高耐受性，很多甜味剂，如山梨醇、木糖醇、氢化葡萄糖浆、麦芽糖醇浆及很多低聚糖，如食用过多会造成腹胀、肠鸣、腹泻等不适现象，因而FAO/WHO都规定其大使用量，但人体对异麦芽酮糖醇的耐受量却惊奇的大，每日摄入50g不会造成肠胃不适，因此经FAO/WHO联合食品添加剂专家委员会审查通过，对异麦芽酮糖醇的每日摄入量可不作规定。

较合理的负溶解热，异麦芽酮糖醇负溶解热只有—39.4KJ/kg，因此不会在品尝中出现不适的冰凉口感。

甜味纯正天然，可与其它强力甜味剂（如甜蜜素、甜菊糖）配合使用，掩盖其它强力甜味剂的不良味道。

高稳定性，异麦芽酮糖醇为多元糖醇，没有还原性，非常稳定，在较强的酸、碱条件下也不水解，在很高温度下也不产生色素，与蔗糖相比，其稳定性在数值上大10倍以上；也不会和食品中其他成份发生化学反应，如与氨基酸发生美拉德反应。异麦芽酮糖醇不能被绝大多数微生物利用，因此，使用异麦芽酮糖醇生产的产品具有更长的货架期。

非吸湿性，与蔗糖、葡萄糖或某些低聚糖相比异麦芽酮糖醇具有非常低的吸湿性。在25 相对湿度为70%时，基本没有吸湿，便于包装和运输。

异麦芽酮糖醇是一种优良的双歧杆菌增殖因子，虽然异麦芽酮糖醇不能被人体和绝大多数微生物的酶系所利用，但却可以被人体肠道中的双歧杆菌所分解利用，促进双歧杆菌的生长繁殖，维持肠道的微生态平衡，有利于人体的健康。

异麦芽酮糖醇是一种优良的蔗糖替代品，其独特的理化性质、生理功能和食用安全性已经实验充分证实，其用量近年来急剧上升，在欧美等发达国家，已占据无糖食品所使用甜味剂50%以上市场。广西作为全国大的蔗糖生产基地，产量占全国总产量的百分之五十以上，这为异麦芽酮糖醇的生产提供了充足且价廉的原料。

产品应用

因异麦芽酮糖醇具备众多的优良特性，所以它适合于用普通的生产设备生产的产品。而异麦芽酮糖醇具有如蔗糖一般的纯正味道，无不良后味及异味，可与强力甜味剂发生协同增效作用并掩盖后者的不良后味及异味，低吸湿性、高稳定性，低能量、非龋齿性等，所以它更是一种完美的糖替代品。目前异麦芽酮糖醇已被广泛应用于各类食品的生产：硬糖软糖、口香糖、巧克力、果冻、清凉饮料、冰淇淋、烘烤制品和压片等方面。

硬糖

因为异麦芽酮糖醇吸水性小，所以生产冲压的、填充的、粘合的或浇铸的硬糖时不会粘在一起，也不易于冷流，生产出来的产品可以散装在包装里，不必热封和逐个包装，可大大的降低成本，并能使产品有更长的货价期。

糖果包衣

异麦芽酮糖醇吸水性小的特性在这一领域的应用也十分广泛。160—200目粉状异麦芽酮糖醇在糖果包衣上使用后可使糖果的保质期得到延长，使该糖果更容易包装，从而降低生产成本。

口香糖与压片

异麦芽酮糖醇的溶解性小，它在口香糖与压片中呈结晶状，味道特性上与蔗糖非常接近，甜味缓和、负溶解热性小，能充分展现糖果的风味，甜味较其它产品的甜味延续时间长。