

异麦芽酮糖 帕拉金糖 食品级异麦芽酮糖

产品名称	异麦芽酮糖 帕拉金糖 食品级异麦芽酮糖
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	25.00/千克
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

1.简介

异麦芽酮糖具备众多的特性，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*的糖替代品。

2.性状

异麦芽酮糖白色结晶，无臭、味甜、甜度约为蔗糖的42，甜味纯正，与蔗糖基本相同，无不良后味，熔点122.124，比旋光度 $20D_{97.2}^{\circ}$ ，耐酸，耐热，不易水解(20溶液在pH2.0时100加热60min仍不分解，蔗糖在同样条件下可全部水解)热稳定性比蔗糖低，有还原法，易溶于水，在水中的溶解度比蔗糖低20时为38.4，40时为78.2，60为133.7，其水溶液的黏度亦比同等浓度的蔗糖略低。本品在肠道内可被酶解，由机体吸收利用。对血糖值影响不大，不致龋齿。用途甜味剂

3.用途

低甜度营养性甜味剂。本品安全性高，可被机体利用，但不致龋，与蔗糖并用时还有抑制蔗糖的致龋作用。我国规定可用于糕点、饼干、面包、配制酒、雪糕、冰棍、饮料、糖果、果酱(不包括罐头)，用量按正常生产需要。