

# 聚葡萄糖 食品级聚葡萄糖 甜味剂 水溶膳食纤维

|      |                              |
|------|------------------------------|
| 产品名称 | 聚葡萄糖 食品级聚葡萄糖 甜味剂 水溶膳食纤维      |
| 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<br>用途:18<br>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

聚葡萄糖是一种水溶性膳食纤维，被用于制造强化纤维食品。聚葡萄糖还具有不溶性膳食纤维所不具备或不明显的功能。

聚葡萄糖为白色或类白色固体颗粒，易溶于水，无特殊味。

【乳制品】：聚葡萄糖可添加到牛奶、豆奶、酸奶和各种乳制品中去。

【焙烤食品】：作为水溶性膳食纤维来源，聚葡萄糖的应用于焙烤类食品中，可以改善口感，延长货架期。典型的应用有谷物棒、早餐谷物类食品和代餐食品。

【糖果】：聚葡萄糖应用于硬糖、软糖、巧克力等多种糖果中，既可强化糖果的纤维功能，又可替代部分或全部蔗糖。

【冷冻食品】：聚葡萄糖作为水溶性膳食纤维可以添加到雪糕、冰淇淋、果冻布丁等各种冷冻食品中，并具有低冰点的特性，能保持必要的体积和很好的质地口感。

【面制品】：聚葡萄糖可添加到面粉、挂面、方便面、饼干和各种糕点之中，用于制造高纤维主食。

【调味品】：聚葡萄糖作为水溶性膳食纤维添加到面酱、果酱、酱油、醋、火锅料、固体香精等调味品中。