

# 低聚异麦芽糖 异麦芽低聚糖 异麦芽寡糖

产品名称	低聚异麦芽糖 异麦芽低聚糖 异麦芽寡糖
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	15.00/千克
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

低聚异麦芽糖25公斤/袋

作用：甜味剂CAS：499-40-1

低聚异麦芽糖有90型号50型号

型号：食品级

包装：25公斤牛皮纸袋（内衬聚乙烯袋）

性状：白色粉末

用途：甜味剂

【性状】低聚异麦芽糖呈现为白色粉末状，带有淡淡的甜味，口感绵软似白糖。可用温开水冲饮，也可加到牛奶、咖啡等饮料中配合饮用。

### 【产品特性】

粘度

低聚异麦芽糖粘度高于同浓度蔗糖液，低于麦芽糖，食品加工时比麦芽糖易于操作，对糖果、糕点等组织与物理性质无不良影响，其粘度比蔗糖高，更易于保持结构稳定。

耐热、耐酸性

低聚异麦芽糖耐热、耐酸性。浓度50%糖浆在PH3、120 之下长时间加热不会分解。应用到饮料、罐头及高温处理或低PH食品中可保持原有特性与功能。

## 保湿性

低聚异麦芽糖具有保湿性，使水分不易蒸发，对各种食品的保湿与其品质的维持有较好的效果，并能抑制蔗糖与葡萄糖的形成结晶。面包类、甜点心等以淀粉为主体的食品，往往稍加存放即行硬化，而添加低聚异麦芽糖就能防止淀粉老化，延长食品的保存时间。

## 甜度

以白砂糖甜度为100，低聚异麦芽糖与其糖类甜度对比如下（20 之下，与蔗糖10%溶液比较）：

### 糖的种类

#### 白砂糖

100

#### 高果糖浆

165

#### 葡萄糖

70

#### 麦芽糖

40

#### 山梨醇

65

#### 低聚异麦芽糖浆IMO-500

52

#### 低聚异麦芽糖浆IMO-900

42

#### 高麦芽糖浆

低聚异麦芽糖浆（粉）味质美好，可用来代替部分蔗糖，改善食品口感，降低甜度。

## 发酵性

低聚异麦芽糖是一种酵母和乳酸菌难以利用糖类，用于面包、酸奶等发酵食品时不能被酵母菌、乳酸菌发酵利用，而残留在食品中仍发挥其各种特性和抗龋齿性，同时促进肠道内双歧杆菌发育。特别在发酵

乳品中不会妨碍正常乳酸菌发酵，低聚异麦芽糖不发酵性是其食品中发挥保健功能前提基础。低聚异麦芽糖不为链球菌作用，所以产生酸少，牙齿不易被腐蚀；其与蔗糖并用能强烈抑制由蔗糖生成葡聚糖，低聚异麦芽糖中潘糖对阻碍齿垢形成效果极为明显。

### 【产品用途】

一种低热量荸荠纤维营养片及其制备工艺，用低热量的荸荠纤维粉为原料，配以低聚果糖和低聚异麦芽糖作为甜味料，并配入脱脂无糖奶粉制得。本发明的制备工艺为：鲜荸荠湿渣、清洗除杂、离心过滤、漂洗、粉碎、离心过滤、高压高温蒸煮软化、粉碎、烘干、粉碎、筛分、荸荠纤维粉、混合调配、压片、包装。上述软化过程中，压力为0.1-0.3Mpa，温度为120 -150 。本发明的低热量荸荠纤维营养片属高纤维低脂肪低糖且蛋白质含量较高的食品，可zui大限度地满足那些喜爱甜食又担心发胖的人群，亦适宜作为高血压、高血脂、高血糖、冠心病、便秘、龋齿等患者的食品和中老年人的食品

低聚异麦芽糖有上述许多优良的性质和保健生理功能，适合代替部分蔗糖，添加到各种饮料、食品中，例如：

饮料：碳酸饮料、豆奶饮料、果汁饮料、蔬菜汁饮料、茶饮料、营养饮料、补铁、补钙、补碘饮料、酒精饮料、咖啡、可可、粉末饮料等。

乳制品：牛乳、调味乳、发酵乳、乳酸菌饮料，以及各种奶粉。

糖果糕饼：各种软糖、硬糖、高粱饴、牛皮糖、巧克力、各种饼干、各式西点、羊羹、月饼、汤团馅以及各种饼馅。

甜点心：布丁、凝胶食品等

冷饮品：各式雪糕、冰棒、冰淇淋等。

焙烤食品：面包、蛋糕等。

此外，还可作为畜肉加工品、水产制品、果酱油、蜂蜜加工品等的配料。