

乳果糖食品级乳果糖甜味剂用于冰淇淋乳制品

产品名称	乳果糖食品级乳果糖甜味剂用于冰淇淋乳制品
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	135.00/千克
规格参数	级别:食品级 用途:甜味剂 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

一、简介

中文名称:乳果糖

中文别名:半乳糖酐果糖

英文名称:Lactulose

CAS:4618-18-2

EINECS:225-027-7

分子式:C₁₂H₂₂O₁₁

分子量:342.2965

熔点:173-178

相对密度:1.69g/cm³

溶解性:76.4g/100mL(30)

二、性状

乳果糖为白色粉末

三、用途

乳果糖的应用，很大程度在于代替蔗糖方面。使用了这种甜味剂的产品可作为低热能、无糖。乳果糖可用于各种各样的糖果生产中，例如巧克力、硬糖果、焦糖、软糖和口香糖，以及冰淇淋和焙烤食品。所有这些产品都表明作为乳果糖一种大宗甜味剂的通用性。

在口香糖的生产中，乳果糖能取代山梨糖醇,以避免在生产和存放期间发生吸湿。这意味着可使用成本更低廉的包装材料，这对环境也具有积极的影响。在硬糖和软糖中，乳果糖和麦芽糖醇浆的混合物在加工过程和终产品的质量上与传统糖果产品相似。用于生化研究。;工业中用作间接的营养增补剂，可添加于鲜乳，饮料中。该品是人体肠内益菌双歧杆菌的增繁殖因子，具有帮助消化和吸收蛋白质、乳糖、产生B族V作用。