

大量直销低聚异麦芽糖 郑州低聚异麦芽糖生产厂家 保证质量

产品名称	大量直销低聚异麦芽糖 郑州低聚异麦芽糖生产厂家 保证质量
公司名称	河南明瑞食品添加剂公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	河南省郑州市二七区南三环路
联系电话	0371 - 56667977

产品详情

粘度 低聚异麦芽糖浆与相同浓度蔗糖溶液粘度很接近，食品加工时比饴糖容易操作，对于糖果、糕点等食品的组织与特性无不良影响。耐热性和耐酸性 低聚异麦芽糖耐热、耐酸性极佳。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。着色性 低聚异麦芽糖所含糖分子末端为还原基因，与蛋白质或氨基酸共热会发生Maillard反应而产生褐变着色，着色程度的深浅与糖浓度有关，并与共热的蛋白质或氨基酸的种类、PH、加热温度及时间长短有关。所以，采用低聚异麦芽糖加工各种食品时应考虑到上述各种因素的配合。水分活度 低聚异麦芽糖水分活度：在浓度75%、25 时为0.75。接近蔗糖，用于代替部分蔗糖在食品配方中的换算颇为方便。