

异麦芽酮糖 厂家

产品名称	异麦芽酮糖 厂家
公司名称	河北鸿韬生物工程有限公司
价格	26.00/千克
规格参数	品牌:异麦芽酮糖厂家 型号:食品级 产地:河北
公司地址	河北省邯郸市成安县道东堡乡道东堡村
联系电话	15694999565 15694999565

产品详情

性状：白色结晶，无臭、味甜、甜度约为蔗糖的42%，

1.口感异麦芽酮糖口感非常类似于蔗糖，较为温和和细致。食用期间与之后都没有不良口感，它的甜度大约为蔗糖的42%。

2. 湿度稳定性

异麦芽酮糖只有极低的吸湿性，因此它在速溶粉末中具有自由流动性，由于其低结块风险，可以很容易地制成饮料或其他类型的产品。

3. 粘度

异麦芽酮糖的粘度几乎与蔗糖相同

4. 溶解度

在低温时异麦芽酮糖的溶解度只有蔗糖的1半左右，当温度上升则接近于蔗糖。

5. 酸稳定性

使用异麦芽酮糖，即使添加1.5%~15%的柠檬酸混合，保温储藏。22d没有转化糖产生。这些特性表明对于含有有机酸或维生素C的食品来说，用异麦芽酮糖作甜味剂比用蔗糖更为稳定。例如，在运动饮料中，在饮料的保质期内储存期间可以保持等渗性（渗透压等于体内流体的渗透压）。

异麦芽酮糖是种低甜之甜味剂，适于低甜度糖果、糕点等使用、低甜饮料及食品中。它可以单独使用或

与蔗糖一起使用。它也有遮蔽异味效果。例如：DHA的鱼油味、蔬果汁的异味和豆奶的豆腥味等都有很好的效果。

应用于焙烤食品，可按1：1代替蔗糖，一般无需改变传统配方。若感到褐变太浅时，可适当提高焙烤温度，或添加少量果糖。

可在雪糕、冰棍、糖果、糕点、饮料、饼干、面包、果酱（不包括罐头）、配制酒中按生产需要适量使用