

乳糖

产品名称	乳糖
公司名称	郑州中和食品添加剂有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	郑州市二七区京广南路万客来食品城
联系电话	0371-56667919 15838057896

产品详情

状：白色结晶或结晶性粉末。甜度约为蔗糖的70%。无臭或略有特征性气味。

途：营养剂型甜味剂；赋形剂；分散剂；矫味剂；营养剂。主要用于：

1. 作为粉状食品色素的吸附分散剂，降低色素浓度，便于使用并降低贮藏期间的变色。
2. 利用易压缩成形和吸水性低的特点，作压片等赋形剂。
3. 利用乳糖焦糖化温度较低（蔗糖163℃，葡萄糖154.5℃，乳糖仅129.5℃）的特点，对某些特殊的焙烤食品，可在较低的焙烤温度下获得较深的黄色至焦糖色泽。
4. 其他有防止结晶、降低甜度、防止粘结和增强香味等作用。

于婴儿、食品糖果和人造奶油等