

异麦芽酮糖厂家异麦芽酮糖添加量

产品名称	异麦芽酮糖厂家异麦芽酮糖添加量
公司名称	江苏采薇生物科技有限公司
价格	22.00/千克
规格参数	品牌:异麦芽酮糖厂家 型号:食品级异麦芽酮糖 产地:生产异麦芽酮糖厂家
公司地址	徐州市泉山区江苏建筑职业技术学院大学科技园2号楼409室（注册地址）
联系电话	13338976321 13338976321

产品详情

异麦芽酮糖，异麦芽酮糖厂家，异麦芽酮糖生产厂家，异麦芽酮糖添加量，异麦芽酮糖使用方法

性状：白色结晶，无异味，晶体均匀。味甜，甜度约为蔗糖的0.45。甜味纯，显甜快，无后味，其甜感与蔗糖基本相似。在化学结构上是一种蔗糖的异构体。耐酸、耐热，不易水解。无美拉德反应。食后血糖增高值不大，无龋齿性。天然品存在于蜂蜜、甘蔗汁中。

加工特性

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45%。

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一半左右，当温度上升则接近于蔗糖。

5. 酸稳定性

使用异麦芽酮糖，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）。

生理功能

1异麦芽酮糖的消化和吸收

异麦芽酮糖摄取不会被唾液、胃酸和胰液消化，一直到小肠才被水解成葡萄糖和果糖吸收。因为异麦芽酮糖结构类似蔗糖，消化后分解成葡萄糖和果糖直接吸收代谢，因此没有任何食用安全问题。

2抑制脂肪累积作用

肥胖的机理是人体脂肪组脂被胰岛素激活，以致迅速将中性脂肪吸入脂肪组织所引起。因为异麦芽酮糖被消化吸收后不会引起胰岛素的分泌，也就不会引起激活作用。所以异麦芽酮糖的存在使得油脂不容易被吸收至脂肪组织中。

3不会引起蛀牙特性

异麦芽酮糖并不能被口腔引起蛀牙之微生物利用，当然也就不会产生不溶性聚葡萄糖。所以不会形成齿菌斑，造成蛀牙和引起牙周病问题，所以不会形成蛀牙。不仅本身不会引起蛀牙，更有抑制由蔗糖引起的蛀牙效果。

4防止腹泻效果

异麦芽酮糖可被人体缓慢消化和吸收，因为它在小肠内完全分解与吸收。所以不会引起腹泻作用。经人体试验结果显示、直接摄取量至80g。也完全没有任何腹泻作用。这和一般糖醇和有很大差异。可以作为一种安全的甜味剂。应用于各种糖果、饮料和食品中。

5热量

因为异麦芽酮糖可以像蔗糖一样被消化吸收，它的热量值大约为4Kcal/g.

6掩盖异味，修缮本味

异麦芽酮糖是一种低甜甜味剂，有非常好的口感，可应用于糖果、低甜饮料及食品中。它可以单独使用

或与蔗糖一起使用。它也有非常好的遮蔽
异味效果。例如：对DHA的鱼油味、蔬果汁的异味和豆奶的豆腥味等都有很好的掩盖效果。

7糖尿病患者食品

因为异麦芽酮糖在6小时内缓慢均衡的被人体完全吸收，血糖值及胰岛素的浓度不会急速上升，不会影响身体机能及精神状态的稳定；而且因为一直有能量供应，不会出现糖尿病人经常出现的低血糖现象。

8健脑食品

食用异麦芽酮糖后，大脑的注意力集中时间要大大长于食用蔗糖，对精神紧张的舒缓效果也要大大强于食用蔗糖。这个特性使它对需要长时间集中精神的人特别有用，特别适合学生使用。