

异麦芽酮糖醇厂家异麦芽酮糖醇添加量

产品名称	异麦芽酮糖醇厂家异麦芽酮糖醇添加量
公司名称	江苏采薇生物科技有限公司
价格	20.00/千克
规格参数	品牌:异麦芽酮糖醇厂家 型号:食品级异麦芽酮糖醇 产地:生产异麦芽酮糖醇厂家
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

异麦芽酮糖醇，异麦芽酮糖醇厂家，异麦芽酮糖醇生产厂家，异麦芽酮糖醇添加量，异麦芽酮糖醇使用方法

性状：白色结晶，无臭、味甜、甜度约为蔗糖的45%，甜味纯正，与蔗糖基本相同，无不良后味，耐酸，耐热，不易水解（20%溶液在pH2.0时100 加热60min仍不分解，蔗糖在同样条件下可全部水解）热稳定性比蔗糖低，易溶于水，在水中的溶解度比蔗糖低20 时为38.4%，40 时为78.2%，60 为133.7%，其水溶液的黏度亦比同等浓度的蔗糖略低。

产品特性：

热量值较低：与麦芽糖醇、木糖醇、山梨醇相比，更为符合无糖食品的低热量诉求。

升糖指数低：升糖指数是衡量食品对人体血糖影响的指标。与麦芽糖醇、木糖醇、山梨醇相比，异麦芽酮糖醇的升糖指数更低，对人体血糖波动的影响更小，可供糖尿病患者食用。

安全性高：与常用的麦芽糖醇、木糖醇、山梨醇相比，异麦芽酮糖醇具有更高的安全性。

纯正的甜味：异麦芽酮糖醇具有纯甜味，是目前公认的与蔗糖甜味*为接近的糖醇，给人清爽、甜滋滋的感觉，其甜度为蔗糖的45-60%，甜味温和细致，食用期间与之后都没有不良口感。甜度不随温度变化而变化，在各种温度下，均可表现出纯正的甜味。

吸湿性低：异麦芽酮糖醇在25 时，直到相对湿度为85%时实际不吸湿。

口腔保健：异麦芽酮糖醇很难被口腔细菌分解，不会引起牙齿表面pH值变化，不致龋齿。

功能性无糖甜味剂

其优良的代谢特性，在人体内吸收速度相对蔗糖缓慢，不会引起血糖量激增，且胰岛素不参与其在体内的代谢途径，致龋齿性低，甜度较蔗糖低，能量值偏低等。

相对于其他糖醇，其独特的优势还体现在：

- 1) 到目前为止，是唯一一种全部由蔗糖衍生得到的二糖醇。
- 2) 甜味纯正、自然，性质稳定，溶解度与吸湿性都较低，能按1:1比例完全替代蔗糖和淀粉糖，可广泛应用到无糖食品与药品糖衣的生产中。
- 3) 高耐受性，很多甜味剂，如山梨醇、木糖醇、氢化葡萄糖浆、麦芽糖醇浆及很多低聚糖，如食用过多会造成腹胀、肠鸣、腹泻等不适现象，因而FAO/WHO都规定其*大使用量，但人体对异麦芽酮糖醇的耐受量却惊奇的大，每日摄入50g不会造成肠胃不适，因此经FAO/WHO联合食品添加剂专家委员会审查通过，对异麦芽酮糖醇的每日摄入量可不作规定。
- 4) 非致龋齿性，口腔内的变形链球菌不能分解利用，不产生酸和葡聚糖，不会造成蛀牙，特别适合儿童食用。
- 5) 高稳定性，异麦芽酮糖醇为多元糖醇，没有还原性，非常稳定，在较强的酸、碱条件下也不水解，在很高温下也不产生色素，与蔗糖相比，其稳定性在数值上大10倍以上，也不会和食品中其他成份发生化学反应，如与氨基酸发生美拉德反应。异麦芽酮糖醇不能被绝大多数微生物利用，因此，使用异麦芽酮糖醇生产的产品具有更长的货架期。