

吉业升D-海藻糖厂家 食品级99% cas6138-23-4 甜味剂增味剂

产品名称	吉业升D-海藻糖厂家 食品级99% cas6138-23-4 甜味剂增味剂
公司名称	武汉吉业升化工有限公司
价格	.00/件
规格参数	品牌:吉业升 含量:99% 包装:25kg/桶
公司地址	武汉市黄陂区盘龙城经济开发区叶店村武汉28街休闲商业中心D1栋1-2层15室（注册地址）
联系电话	13349972642 13349972642

产品详情

D-海藻糖

CAS: 6138-23-4

分子式:C₁₂H₂₂O₁₁ · 2H₂O

分子量:378.33

中文名称:D-海藻糖

D(+)-海藻糖二水合物

英文名称:D(+)-Trehalose dihydrate

性质描述:白色粉末。

用途:甜味剂，增味剂，保湿剂。D-海藻糖是一种非还原糖，提高植物和动物对脱水的抵抗力。

应用:1、烘烤制品类在烘烤制品中,海藻糖有多种潜在的使用价值,它能调节蛋糕、饼干和糕点上的糖霜、面包奶油和水果馅的甜味与芳香,不损害贮藏寿命,使人们品尝到产品原有的风味。同时,海藻糖有助于甜饼、面包奶油和糖霜中脂肪的降低,在可口饼及快餐中产生独特的糖霜感觉。它使消费者因良好的甜质更容易接受含高脂肪和糖的高热量产品。在保持产品贮藏期时,海藻糖能减少多成分的烘烤制品中湿气流动,以能使甜味更佳。

2、糖果类海藻糖与其它大多数增甜剂混合,可在糖果、果汁饮料和药草产品中使用,以调节产品甜质,从而能真正保持产品的原有风味。