

海藻糖厂家 食品级饲料级海藻糖

产品名称	海藻糖厂家 食品级饲料级海藻糖
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	10.00/千克
规格参数	品牌：:东聚 型号:食品级 产地:江苏
公司地址	徐州市云龙区郭庄路99号世茂云咖啡孵化中心262室
联系电话	15152114979 15152114979

产品详情

食品级海藻糖厂家 海藻糖生产厂家 海藻糖价格

海藻糖简介：

海藻糖是一种安全、可靠的天然糖类,由将其从黑麦*提取出来,随后的研究发现海藻糖在自然界中许多可食用动植物及微生物体内都广泛存在,如人们日常生活中食用的蘑菇类、海藻类、豆类、虾、面包、啤酒及酵母发酵食品中都有含量较高的海藻糖。

海藻糖是一种安全、可靠的天然糖类,它是由两个葡萄糖分子以 α , β ,1,1-糖苷键构成的非还原性糖,自身性质非常稳定。海藻糖在高温、高寒、高渗透压及干燥失水等恶劣环境条件下在细胞表面能形成独特的保护膜,有效地保护蛋白质分子不变性失活,从而维持生命体的生命过程和生物特征。许多对外界恶劣环境表现出非凡抗逆耐受力的物种,都与它们体内存在大量的海藻糖有直接的关系。而自然界中如蔗糖、葡萄糖等其它糖类,均不具备这一功能。这一独特的功能特性,使得海藻糖可作为防止食品劣化、保持食品新鲜风味、提升食品品质的独特食品配料,大大拓展了海藻糖作为天然食用甜味糖的功能。

【产品性状】

白色粉状结晶,水中溶解度:68.9g/100g(20 ° C),溶于热乙醇,不溶于醚。

1、低甜度食品:(取代10~100之砂糖)。 海藻糖的甜度是蔗糖的45%,其温和爽口的甜质、

恰到好处的甜度是蔗糖所不能比拟。海藻糖与食品材料调和后,其淡爽的低甜度可突出食品材料的原有风味。2、防止淀粉老化:(对各种淀粉加2~5%) 3、防止蛋白质变性:(对总量添加2~10%) 海藻糖有高达120 的玻璃化转变温度。这种特性,结合它工艺的稳定性和低吸湿性,使海藻糖成为一种高蛋白质防护剂和理4、组织安定化、柔软化及鲜度之保持(浸透2%或浸渍5%之溶液) 5、味道改善(添加0.5~7%) 6、结晶性之利用(取代40~80%之砂糖) 海藻糖的溶解度在低温时低于蔗糖的溶解度,在高温时高于蔗糖的溶解度,具有非常好的结晶性,在酸性条件下也不会减弱,在大量含其他糖分的条件下也能结晶。7、抵制吸湿(适量添加) 有些食品本身并不吸湿,但一加入糖类物质如蔗糖,吸湿性便大幅度增加,影响了食品本身的风味和贮藏期。而即使相对湿度达到95%,海藻糖仍然不会吸湿。8、抑制食品褐变、保持食品色泽(酌量取代砂糖) 海藻糖是非还原性糖,在与氨基酸、蛋白质共存时,即使加热也不会产生褐变(美拉德反应, Maillard Reaction),非常适用于需加热处理或高温保存的食品、饮料等

【产品用途】

1、海藻糖在烘烤制品类中的运用

海藻糖在烘烤制品中,有多种潜在的运用价值:它能调理蛋糕、饼干和糕点上的糖霜、面包奶油和生果馅的甜味与芳香,不危害储藏寿数,使人们品尝到产品原有的风味。它使顾客因好的甜质更容易接受含高脂肪和糖的高热量产品。在坚持产品储藏期时,海藻糖能减少多成分的烘烤制品中湿气流动,以能使甜味佳。

2、海藻糖在糖块类中的运用

海藻糖与其它大多数增甜剂混合,可在糖块、果汁饮猜中运用,以调理产品甜质,然后能真正坚持产品的原有风味。海藻糖用作糖块的外层可构成一种稳定的保护层。因为性质的稳定性,海藻糖能在长时间高温下进行而不必忧虑水解和色变,不负面影响产品质量。海藻糖有溶解功能真正使它们本身滚动构成保护层,这层覆盖物稳定、巩固,然后改进其它大多数增甜剂相对白色层面