

乳糖醇厂家 食品级饲料级乳糖醇

产品名称	乳糖醇厂家 食品级饲料级乳糖醇
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	60.00/千克
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

食品级乳糖醇厂家 乳糖醇价格 乳糖醇用途 乳糖醇作用

乳糖醇简介：

乳糖醇(Lactitol),又称为乳梨醇,是一种保健型甜味剂。乳糖醇在自然界中并不存在,它是
以乳糖为原料,经还原反应后精制纯化而得。1983年4月,粮农组织和卫生组织联合组成的
食品添加剂***委员会批准乳糖醇可作为食品添加剂。1995年10月,中国食品添加剂标准化
委员会正式批准乳糖醇可在国内使用。

二、性状

乳糖醇常与高甜度甜味剂结合使用,无后味,吸湿性低,溶解度高,其相对分子质量与蔗糖相似,对水分活度的影响也与蔗糖相似,在酸性及碱性条件下均稳定,在食品加工的高温条件下也十分稳定。乳糖醇适用于许多食品,例如烘焙食品、涂糖衣的糖果以及冷冻含乳甜食等。

三、用途

1、在低糖糖果中的应用

1)硬糖和软糖乳糖醇有较高的玻璃化转变温度,能够完全替代蔗糖,制备成非常好的玻璃质低糖硬质糖果。乳糖醇吸湿性低,可以单独使用制备硬糖,不会产生反砂、氧化等不良品质的糖果,乳糖醇也可以完全取得蔗糖制备低糖软糖,且无需更改生产工艺,如甜度不够可适当添加高倍甜味剂。

口香糖乳糖醇溶解吸热,食用时有清凉之感,所以符合口香糖的配料要求。乳糖醇常被用来代替山梨醇作为体积填充剂。乳糖醇的优势是它的低吸湿性,使用乳糖醇无需添置价格昂贵的空调设备。乳糖醇可以帮助改善口感。相对于甘露醇,乳糖醇溶解性好,避免了口香糖的沙的口感。并且乳糖醇口香糖在长的储存期中能保持柔韧的口感。

2、在低糖焙烤食品中的应用

含有乳糖醇的焙烤食品的质构、体积和货架期等特性与使用蔗糖的产品一样。某些焙烤食品(如饼干)的重要特性之一是脆性,乳糖醇吸湿性低,用乳糖醇代替蔗糖,可以使制备的产品保持较好的脆性,符合产品要求,而其他糖醇(如山梨醇、木糖醇等)代替蔗糖制成的饼干脆性在几小时后就会丧失。

3、在低糖饮料中的应用

传统饮料是以蔗糖为甜味剂,属于高热量食品,乳糖醇稳定性好,可以保持饮料的色、香、味。以乳糖醇作为甜味剂制得的饮料中,乳糖醇主要改善饮料的甜味,并赋予其清凉、可口的风味。乳糖醇属于低热量甜味剂,制得的饮料属于低糖饮料,满足了特殊人群的需求。

4、在巧克力中的应用

乳糖醇已被成功地应用到生产无糖巧克力中,一水乳糖醇配方的精炼温度控制在60℃,使结晶水能稳定结合且不会吸收空气中的水分。高于这个温度,巧克力糖坯的黏度升高。无水乳糖醇尤其适合于巧克力的生产。

5、在冰淇淋中的应用

用乳糖醇制得的冰淇淋具有很好的溶解特性和结构。其甜味纯正,没有后味,但甜度较低。可添加些强力甜味剂来弥补。乳糖醇的水溶液会使凝固点下降,当浓度为20%(w/w)时,凝固点为-1.5℃;50%时,为-3℃。这个特性会影响冰淇淋的凝固点、硬度、融化等特性,制备冰淇淋时需注意调整配方。