

异麦芽酮糖醇厂家 食品级饲料级异麦芽酮糖醇

产品名称	异麦芽酮糖醇厂家 食品级饲料级异麦芽酮糖醇
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	23.00/千克
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

简介：

异麦芽酮糖醇厂家异麦芽酮糖醇生产厂家异麦芽酮糖醇价格异麦芽酮糖醇报价异麦芽酮糖醇食品级异麦芽酮糖醇添加量

异麦芽糖醇简介:

异麦芽糖醇甜度为蔗糖的42%,甜味纯正,不引起牙齿龋变,水解速率较蔗糖慢,性质稳定,能重结晶且吸湿性低,因此可用在硬糖生产上。

别名 氢化帕拉糖(氢化异麦芽酮糖)又称帕拉金糖醇(Palatinitol),亦称“益寿糖”

俗称 巴糖醇

编码 GB 19.003;INS 953

【产品性状】

白色结晶,无臭、味甜、甜度约为蔗糖的42%,甜味纯正,与蔗糖基本相同,无不良后味,熔点122~124 ,比旋光度〔 〕20D_{97.2}°,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,有还原法,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。本品在内可被酶解,由机体吸收利用。

【产品用途】

因异麦芽酮糖醇具备众多的优良特性,所以它适合于用普通的生产设备生产的产品。而异麦芽酮糖醇具有如蔗糖一般的味道,无不良后味及异味,可与提升甜味剂发生协同增效作用并掩盖后者的不良后味及异味,低吸湿性、高稳定性,低能量、非性等,所以它更是一种糖替代品。目前异麦芽酮糖醇已被广泛应用于各类食品的生产:硬糖软糖、口香糖、巧克力、果冻、清凉饮料、冰淇淋、烘烤制品等方面。

硬糖

因为异麦芽酮糖醇吸水性小,所以生产冲压的、填充的、粘合的或浇铸的硬糖时不会粘在一起,也不易于冷流,生产出来的产品可以散装在包装里,不必热封和逐个包装,可大大的降低成本,并能使产品有更长的货价期。

糖果包衣

异麦芽酮糖醇吸水性小的特性在这一领域的应用也十分广泛。160—200目粉状异麦芽酮糖醇在糖果包衣上使用后可使糖果的保质期得到延长,使该糖果更容易包装,从而降低生产成本。

口香糖

异麦芽酮糖醇的溶解性小,它在口香糖与压片中呈结晶状,味道特性上与蔗糖非常接近,甜味缓和、负溶性小,能充分展现糖果的风味,甜味较其它产品的甜味延续时间长。