

# 异麦芽酮糖厂家 食品级饲料级异麦芽酮糖

产品名称	异麦芽酮糖厂家 食品级饲料级异麦芽酮糖
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	25.00/千克
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

食品级异麦芽酮糖厂家 异麦芽酮糖用途 异麦芽酮糖含量

异麦芽酮糖简介：

英文名称:palatinitol

分子式/结构式:C12H24O11

分子量(Mr):344.32

物化性质:白色无臭结晶,味甜,甜度约为蔗糖的45%~65%,稍吸湿。 溶于水

上游产品:

下游产品:

用途:用作甜味剂

### 一、简介

别名:异麦芽酮糖醇英文名称:Isomaltitol

CAS号:有

### 二、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12

2——124 ,比旋光度〔 〕 20D97.2 ° ,耐酸,耐热,不易水解(20%溶液在pH2.0时100 加热60 min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。本品在肠道内可被酶解,由机体吸收利用。

### 三、用途

1. 本品系将蔗糖的双糖键从(12)转变为(16),亦将非还原性双糖(蔗糖)转变为还原性双糖(异构蔗糖),其还原性约为葡萄糖的52。不易产生褐变反应。
2. 本品甜度约为蔗糖的一半,适于低甜度糖果、糕点等使用。
3. 应用于焙烤食品,可按1:1代替蔗糖,一般无需改变传统配方。若感到褐变太浅时,可适当提高焙烤温度,或添加少量果糖。用量可在雪糕、冰棍、糖果、糕点、饮料、饼干、面包、果酱(不包括罐头)、配制酒中按生产需要适量使用

本页面及网站所示产品图片、价格、描述内容可能不准确,影响因素较多,详情以致电咨询为准。本页面及网站内描述均来自网络资料,应广告法要求不得出现违反广告法描述,本司进行大量整改,现声明页面内所有内容仅供参考,全部失效,不代表本公司立场,如有不合规之处不做为不法分子敲诈勒索的理由,联系及参考默认同意本公告内容。