

# 乳糖生产厂家 进口甜味剂乳糖

产品名称	乳糖生产厂家 进口甜味剂乳糖
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	15.00/千克
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

食品级乳糖厂家 乳糖生产厂家 乳糖用途 乳糖作用

乳糖简介：

乳糖是二糖的一种,是在哺乳动物乳汁中的双糖,因此而得名。它的分子结构是由一分子葡萄糖和一分子半乳糖缩合形成。味微甜,牛乳中约含乳糖4%,人奶中含5%到7%。工业中从乳清中提取,用于制造\*食品、糖果、人造牛奶等。

### 二、性状

白色结晶或结晶性粉末。味甜,甜度约为蔗糖的70%。无臭或略有特征性气味。相对密度d<sub>4</sub><sup>20</sup> 1.525(含水物)。有还原性和右旋光性。分  $\alpha$ -型和  $\beta$ -型两种异构体。  $\beta$ -乳糖可被酸和乳糖酶分解成葡萄糖和半乳糖,可受乳酸菌类的作用而成为乳酸,但酵母不能利用。供应乳糖生产厂家乳糖食品级供应乳糖生产厂家乳糖食品级

### 三、用途

常用于各类食品、饮料、保健品、保健食品、饲料、肥料、医药、农业、工业、生化研究等。

广泛用于制婴儿食品、糖果、人造奶油等,也可以做培养基、色层吸收剂及赋形药等。

营养型甜味剂;赋形剂;分散剂;矫味剂;营养剂。主要用于:作为粉状食品色素的吸附分散剂,便于使用并降低贮藏期间的变色。利用易压缩成形和吸水性低的特点,作压片等赋形剂。利用乳糖焦糖化温度较低(蔗糖163 。葡萄糖154.5 ,乳糖仅129.5 )的特点,对某些特殊的焙烤食品,可在较低的烘烤温度下获得较深的黄色至焦糖色泽。其他有防止结晶、降低甜度、防止粘结和增强香味等作用。用于婴儿食品、糖果和人造奶油等。

1. 对乳制品组织状态有重要影响。炼乳生产,乳糖结晶对炼乳口感的影响。奶粉的溶解性。
2. 对乳制品的颜色、风味有重要影响。褐变反应。发酵后风味形