

# 麦芽糖醇厂家报价

产品名称	麦芽糖醇厂家报价
公司名称	江苏采薇生物科技有限公司
价格	12.00/千克
规格参数	品牌:麦芽糖醇厂家 型号:食品级麦芽糖醇 产地:生产麦芽糖醇厂家
公司地址	徐州市泉山区江苏建筑职业技术学院大学科技园 2号楼409室(注册地址)
联系电话	13338976321 17626436065

## 产品详情

麦芽糖醇厂家, 麦芽糖醇生产厂家, 麦芽糖醇, 麦芽糖醇价格, 麦芽糖醇报价

### 一、简介

别名:麦芽糖醇

中文别名:4-O-alpha-吡喃葡萄糖基-D-山梨糖醇

英文名称:Maltitol

英文别名:4-O-a-D-glucopyranosyl- D-glucitol; 4-O-a-D-glucopyranosyl-D- glucitol; 4-O-alpha-D-Glucopyranosyl-D-glucitol; 5-17-07-00145; Amalty MR 100;Amalty P; 3-O-beta-D-galactopyranosyl-D-allitol

分子式:C<sub>12</sub>H<sub>24</sub>O<sub>11</sub>

分子量:344.31

纯度 gt;98.0%(GC)

CAS号:有

## 二、性状

为白色结晶性粉末。吸湿性很强。有保香、保湿作用。加热很难分解,

## 三、用途

麦芽糖醇应用用途:

根据我国《食品添加剂使用卫生标准》(GB2760-1996)中规定:麦芽糖醇可按生产需要适量用于雪糕、冰棍、糕点、果汁(味)型饮料、饼干、面包、酱菜和糖果;用于果汁(味)型饮料,按稀释倍数的80%加入 [3]。

### (1)在功能性食品中的应用

麦芽糖醇在体内几乎不分解,所以可用做人、的食品原料。现列举低热量奶油蛋糕配方如表一。

### (2)用于糖果、巧克力生产

由于麦芽糖醇的风味口感好,具有良好的保湿性和非结晶性,可用来制造各种糖果,包括发泡的棉花糖、硬糖、透明软糖等。现列举麦芽糖醇制造糖果配方如表二。

### (3)在果汁饮料中的应用

麦芽糖醇有一定的粘稠度,且具难发酵性,所以在制造悬浮性果汁饮料或乳酸饮料时,添加麦芽糖醇代替一部分砂糖,能使饮料口感丰满润滑。

### (4)在冷冻食品中的应用

冰淇淋中使用麦芽糖醇,能使产品细腻稠和,甜味可口,并延长保存期。

麦芽糖醇作为食品添加剂,被允许在冷饮、糕点、果汁、饼干、面包、酱菜、糖果中使用,可按生产需要确定用量。

麦芽糖醇在食品工业中得到应用:

### (1)在功能性食品中的应用

### (2)用于糖果、巧克力生产

麦芽糖醇 (Maltitol) 是一种甜味剂和多功能食品添加剂,具有低热量、低升糖指数和不引起龋齿等特点。它在食品、工业、农业和饲料行业中具有广泛的用途。在食品行业中,麦芽糖醇常被用作替代糖的甜味剂,用于制作糖果、巧克力、口香糖、饼干、冰淇淋、果冻等甜食。它可以提供甜味,并且具有类似

于蔗糖的质地和口感，但却具有较低的热量，并且对血糖影响较小，适合糖尿病人群和追求低糖饮食的人士。在工业方面，麦芽糖醇可以用作溶剂、增塑剂和稳定剂等。它常被应用于制造药品、化妆品、口服液、牙膏、橡胶制品、油漆和涂料等产品中。在农业方面，麦芽糖醇可以用作植物生长调节剂和保护剂。它可以促进植物的生长和发育，增强植物的抗逆性，同时还能提高作物的产量和品质。在饲料行业中，麦芽糖醇可以用作动物饲料的添加剂。它可以增加饲料的甜味，提高动物对饲料的食欲，促进动物的生长发育。使用麦芽糖醇时，应根据具体产品和用途确定使用方法和用量。一般来说，食品中的添加量通常为0.5-10%，工业和农业中的添加量则根据具体需要进行调整。使用时应遵循相关的法规和规定，并严格控制使用量，以确保产品的安全性和质量。