郑州海藻糖厂家 海藻糖 海藻酸钠 瓜尔豆胶

产品名称	郑州海藻糖厂家 海藻糖 海藻酸钠 瓜尔豆胶
公司名称	河南隆腾化工有限公司
价格	1.00/普通
规格参数	
公司地址	郑州市二七区万客来
联系电话	86-037153785862 13523565301

产品详情

型号：食品级 含量：98（%） 有效物质含量：98（%） 产品规格：20kg 执行标准：GB/T 23529-2009
主要用途：甜味剂 CAS：99-20-7 名称：海藻糖 海藻糖在食品工业中的应用 ●烘烤制品类 在烘烤制品中，海藻糖有多种潜在的使用价值：它能调节蛋糕、饼干和糕点上的糖霜、面包奶油和水果馅的甜味与芳香，不损害贮藏寿命，使人们品尝到产品原有的风味。 同时，海藻糖有助于甜饼、面包奶油和糖霜中脂肪的降低，在可口饼及快餐中产生独特的糖霜感觉。它使消费者因良好的甜质更容易接受含高脂肪和糖的高热量产品。在保持产品贮藏期时，海藻糖能减少多成 分的烘烤制品中湿气流动，以能使甜味更佳。 ●糖果类 海藻糖与其它大多数增甜剂混合，可在糖果、果汁饮料和药草产品中使用，以调节产品甜质，从而能真正保持产品的原有风味。 海藻糖用作糖果的外层可形成一种稳定的非吸湿性保护层。由于性质的稳定性，海藻糖能在长期高温下进行而不用担心水解和色变，不负面影响产品品质。 滚海藻糖衣性能极好。海藻糖特有的溶解特性能真正使它们本身滚动形成保护层，这层覆盖物极稳定、坚固，从而改善其它大多数增甜剂相对的白色层面。 ●能量产品类 海藻糖被分解成葡萄糖，但与其他糖相比，海藻糖的血糖反应更平稳，这种独有的特性结合它低致龋性和非泻下性作用，使得海藻糖极适用于按配方制造的饮料，以提供能量和减轻疲劳与压力。 ●功克力糖果类 在巧克力糖果中使用海藻糖，能调节糖果的甜味，特别有益于含有乳制品的软糖及含水果馅的产品，海藻糖还能减少多成分产品中水分游离。在模制品中，海藻糖对产品甜味的改善为创造新 口味巧克力提供了可能性。 由于它致龋性的降低，作为主要的增甜剂或结合其他低致龋性增甜剂，海藻糖可用于按配方配制益牙产品。特级海藻糖可和多元醇合用于制取巧克力，其溶解时 吸收的热量可使多元醇的冷却效应降到最低。 ●水果类 在经加工过的水果（包括果酱、调味果酱和果馅）中，海藻糖是一种最好的甜味调节剂。在水果类制品中添加海藻糖能够保持产品的原有风味 但不损害产品贮藏期。
另外，由于海藻糖性质的稳定性，不会产生水解，产品色泽不变并保持原有光泽。
海藻糖能用于佐料和可口果酱，通过调节甜味来产生风味感，同时保持产品贮藏寿命。 ●速冻品类 海藻糖可代替蔗糖，降低冰淇淋和其他冷冻制品的凝结点。可在冻品和冰冻糖果中用于产生新的糖霜，并产生独特的可口的风味。 ●饮 料 海藻糖在饮料品中微甜口感好，能与其他大多数增甜剂结合使用，使其甜味更完善，可全面提高产品风味。在含酒精的饮料中，海藻糖不损减酒精的感官性能，
使饮料风味更佳。 ●海鲜 海藻糖作为一种对海鲜的低温保护剂特别有效，当海藻糖在蛋白质、水界面绝对抑制水的官能度时使海鲜的硬度、伸缩性及凝胶力增加，另外海藻糖的微甜 性质也提高了海鲜的口感质量。与其他的低温保护剂用于处理海鲜不同，海藻糖不会导致喉咙炽热感，且没有泻下问题。