

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。巧克力糖果类 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。