麦芽糖醇

产品名称	麦芽糖醇
公司名称	郑州市瑞恒化工产品有限公司
价格	22.00/公斤
规格参数	
公司地址	郑州市金水区
联系电话	0371-53786382 13303863673

产品详情

中文名称：麦芽糖醇

中文别名：4-o-alpha-吡喃葡萄糖基-d-山梨糖醇

cas登录号：585-88-6

英文名称：maltitol

分子式：c12h24o11

分子量：344.31

密度： 1.69g/cm3

熔点： 149-152°C

沸点： 788.5 ° c at 760 mmhg

闪点： 430.7 ° c

einecs：209-567-0

用途：甜味剂、保湿剂、品质改良剂

性状：它有液体状和结晶状两种产品。液体产品是由高麦芽糖醇结晶析出，即可制得结晶产品。麦芽糖醇是由麦芽糖氢化而得到的糖醇，作为麦芽糖醇的原料，麦芽糖的含量要达到60%以上为好，否则氢化后总醇中麦芽糖醇不到50%，就不能叫麦芽糖醇。麦芽糖醇氢化的主要流程如下：备料——调ph——进料反应——过滤脱色——离子交换——蒸发浓缩——成品。

麦芽糖醇由于其独特的性能，在食品工业中得到广泛应用：

麦芽糖醇是由麦芽糖氢化而得到的糖醇，麦芽糖醇的性质：1.麦芽糖醇极易溶解于水。
2.麦芽糖醇具有与蔗糖相同的甜度，且甜味温和，没有杂味。
3.麦芽糖醇具有显著的吸湿性，利用这种吸湿性可以作为各种食品的保湿剂，或防止蔗糖的结晶析出。 4.麦芽糖醇不易被霉菌、酵母及乳酸菌利用，可防龋齿。5.麦芽糖醇在动物体内很难被消化代谢，是很好的低能量甜味剂。6.人体摄入麦芽糖醇时，血糖不会迅速升高，不刺激胰岛素分泌。7.麦芽糖醇在膳食中的作用，不仅是具有低热量，而且与高脂食品同食时，它也能抑制脂肪在人体中的贮存。8.麦芽糖醇具有乳化稳定性，可用作脂肪代用品，以生产低热量食品，其味与脂肪一样。麦芽糖醇在体内几乎不分解，所以可用做糖尿病人、肥胖病人的食品原料。

fda认定麦芽糖醇可安全使用。特别规定麦芽糖醇在硬糖果中可加到99.5%，在止咳糖浆中可加到99%，在软糖中85%，在香口胶中可达到75%，在非标准化的果酱中55%，在饼干和绵蛋糕中30%。

麦芽糖醇厂家，麦芽糖醇报价，麦芽糖醇用途，麦芽糖醇甜味剂，麦芽糖醇用量，麦芽糖醇批发，河南麦芽糖醇生产厂家最新价格，郑州麦芽糖醇供应商最新报价，欢迎致电洽谈！