低聚异麦芽糖

产品名称	低聚异麦芽糖
公司名称	郑州市瑞恒化工产品有限公司
价格	53.00/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

麦芽糖是两个葡萄糖分子以α-1，4糖苷键连接起来的双糖，异麦芽糖（isomaltose）则是两个葡萄糖分子以α-1，6糖苷键连接起来的双糖。由于分子构象不同，所以，为区别于麦芽糖而称为异麦芽糖。通常，麦芽糖容易被酵母所发酵，异麦芽糖不被酵母所发酵，异麦芽糖系非发酵性低聚糖。

适合代替部分蔗糖，添加到各种饮料、食品中，例如：

饮料：碳酸饮料、豆奶饮料、果汁饮料、蔬菜汁饮料、茶饮料、营养饮料、补铁、补钙、补碘饮料、酒精饮料、咖啡、可可、粉末饮料等。

乳制品：牛乳、调味乳、发酵乳、乳酸菌饮料，以及各种奶粉。

糖果糕饼：各种软糖、硬糖、高粱饴、牛皮糖、巧克力、各种饼干、各式西点、羊羹、月饼、汤团馅以及各种饼馅。

甜点心：布丁、凝胶食品等

冷饮品：各式雪糕、冰棒、冰淇淋等。

焙烤食品：面包、蛋糕等。

此外，还可作为畜肉加工品、水产制品、果酱油、蜂蜜加工品等的配料

低聚异麦芽糖能有效的促进人体内有益细菌-双歧杆菌的生长繁殖，故又称为“双歧杆菌生长促进因子”，简称“双歧因子”。经多年临床与实际应用表明，双歧杆菌有许多保健功能，而作为双歧杆菌促进因子的低聚异麦芽糖自然就受到了人们的关注。

自然界中低聚异麦芽糖极少以游离状态存在，但作为支链淀粉或多糖的组成部分，在某些发酵食品如酱油、黄酒或酶法葡萄糖浆中有少量存在。

低聚异麦芽糖厂家，**低聚异麦芽糖**价格，**低聚异麦芽糖**用途，**低聚异麦芽糖甜味剂**，**低聚异麦芽糖**用量，**低聚异麦芽糖**批发。**欢迎新老客户前来洽谈！**