

异麦芽酮糖厂家 食品级99% 食品甜味剂 低甜饮料

产品名称	异麦芽酮糖厂家 食品级99% 食品甜味剂 低甜饮料
公司名称	武汉吉业升化工有限公司
价格	.00/件
规格参数	发货地:湖北武汉 含量:99% 包装:25kg/袋
公司地址	武汉市黄陂区盘龙城经济开发区叶店村武汉28街 休闲商业中心D1栋1-2层15室（注册地址）
联系电话	13349972642 13349972642

产品详情

异麦芽酮糖（帕拉金糖）

【含量】：99%

【标准】：食品级

【英文名称】：Isomaltulose ; Palatinose

【分子式】：C₁₂H₂₂O₁₁

【相对分子质量】：342.30

【CAS】:13718-94-0

1. you秀口感

异麦芽酮糖口感非常类似于蔗糖，较为温和和细致。食用期间与之后都没有不良口感，它的甜度大约为蔗糖的42%。

2. 湿度稳定性

异麦芽酮糖只有极低的吸湿性

3. 粘度

异麦芽酮糖的粘度几乎与蔗糖相同

4. 溶解度

在低温时异麦芽酮糖的溶解度只有蔗糖的一半左右，当温度上升则接近于蔗糖。

5. 酸稳定性

使用异麦芽酮糖，即使添加1.5%~15%的柠檬酸混合，保温储藏。22d没有转化糖产生。这些特性表明对于含有机酸或维生素C的食品来说，用异麦芽酮糖作甜味剂比用蔗糖更为稳定。

应用

异麦芽酮糖是一种低甜之甜味剂，有非常好的口感，可应用于糖果、低甜饮料及食品中。它可以单独使用或与蔗糖一起使用。它也有非常好的遮蔽异味效果。例如：DHA的鱼油味、蔬果汁的异味和豆奶的豆腥味等都有很好的效果。

使用方法

1. 本品系将蔗糖的双糖键从(1 2)转变为(1 6)，亦将非还原性双糖(蔗糖)转变为还原性双糖(异构蔗糖)，其还原性约为葡萄糖的52%。不易产生褐变反应。

2. 本品甜度约为蔗糖的一半，适于低甜度糖果、糕点等使用。

3. 应用于焙烤食品，可按1:1代替蔗糖，一般无需改变传统配方。若感到褐变太浅时，可适当提高焙烤温度，或添加少量果糖。

用量可在雪糕、冰棍、糖果、糕点、饮料、饼干、面包、果酱（不包括罐头）、配制酒中按生产需要适量使用。

包装：25公斤/袋