

专业 食品级低聚异麦芽糖

产品名称	专业 食品级低聚异麦芽糖
公司名称	河南盛之德商贸有限公司
价格	13.00/千克
规格参数	型号:食品级 含量:99 (%) 有效物质含量:90 (%)
公司地址	郑州市金水区郑花路100号4号楼20层4号
联系电话	13323863051 木糖醇、海藻糖;维生素、氨基酸系列;阿拉伯胶

产品详情

物理性质：

- 1、粘度 低聚异麦芽糖浆与相同浓度蔗糖溶液粘度很接近，食品加工时比饴糖容易操作，对于糖果、糕点等食品的组织与特性无不良影响。
- 2、耐热性、耐酸性低聚异麦芽糖耐热、耐酸性极佳。应用到饮料、罐头及高温处理或低pH食品中可保持原有特性与功能。
- 3、保湿性与防止淀粉老化低聚异麦芽糖具有保湿性，使水分不易蒸发，对各种食品的保湿与其品质的维持有较好的效果，并能抑制蔗糖与葡萄糖的形成结晶。以淀粉为主体的食品，添加低聚异麦芽糖能防止淀粉老化，延长食品的保存时间。
- 4、冰点降低低聚异麦芽糖的冰点下降与蔗糖接近，冻结温度高于果糖。用于冷饮品制造，使产品松软可口。
- 5、发酵性 低聚异麦芽糖是酵母与乳酸菌不能利用的糖类。添加到面包、发酵乳（酸奶）中，不会被酵母菌、乳酸菌利用掉而残留在食品中发挥其特性，促进双歧杆菌发育。在发酵乳中不会妨碍正常乳酸菌发酵。
- 6、抗龋齿性 低聚异麦芽糖抗龋齿性甚佳，不易被蛀牙病原菌-变异链球菌（streptococcus mutant）发酵，产生的酸少，牙齿不易腐蚀，与蔗糖并用时，能阻碍蔗糖不易被变异链球菌作用而产生水不溶性的高分子葡聚糖，抑制蔗糖的蛀牙性。
- 7、无糖食品配料低聚异麦芽糖，非发酵性糖大于90%，几乎不含葡萄糖，食用后对人体血糖没有影响

。且使用方法类似于蔗糖，完全可以代替蔗糖开发无糖食品。

摄入量

直接食用时，既可用水冲饮，也可添加在稀饭等食物中，其有效剂量如下：

imo-900：按成人体重60公斤计算，每日摄入量为10克左右（一满汤匙）：婴幼儿为每公斤体重0.17克。（甜度约为蔗糖的50%）

应用领域

适当代替部分蔗糖添加到各种饮料、乳制品，糖果糕饼、冷饮品。焙烤食品建议添加量：% - 20%；添加到各种果酱、罐头、香肠各种酒类等各类食品中，生产各类无糖、糖尿病人食用、具有特定的保健食品，建议添加量：10% - 20%；添加到各种饲料中，如：加于肉鸡饲料中，可提高鸡的育成率鸡肉鸡可食部分的比度，加于猪饲料中，可提高母猪产奶率，加于鱼饲料中，可促进鱼类生长，减少死亡率，降低粪便中氨的排放，防止污染等等。建议添加量：0.1 - 0.3%主要功能和作用：对人体内有益的双歧杆菌有强大的增殖作用，净化肠道，促进肠蠕动，防止和解除便秘及腹泻，抑制体内有害菌的繁殖和有毒腐败物质的产生。对分泌体内多种毒素的产气荚膜梭状芽胞杆菌有明显抑制作用，增强免疫力、降低胆固醇和血脂，促进老年人对钙质的吸收，是预防老年人骨质疏松的有较营养补剂，还可阻断蔗糖被变异链球菌分解，抑制蛀牙。适应范围：饮料：功能保健、碳酸、豆奶、果冻、咖啡茶饮料等。乳制品：牛奶、发酵乳、乳酸菌及各种奶粉。糖果糕饼：各种软硬糖、高粱饴、牛皮糖、巧克力、饼干、月饼、蛋糕、面包、馅料等。冷饮品：雪糕、冰棒、冰淇淋等。