供应异麦芽酮糖

产品名称	供应异麦芽酮糖
公司名称	济南维辰生物技术有限公司
价格	22.50/kg
规格参数	品牌:BLB 型号:≥98.0% 异麦芽酮糖含量（以干基计）:≥98.0%
公司地址	济南市历下区和平路47号诚基中心
联系电话	0531-55557698 18563719658

产品详情

产品介绍:

异麦芽酮糖isomaltulose (palatinose)别名帕拉金糖、异构蔗糖，白色结晶，无臭、味甜、甜度约为蔗糖的42%，甜味纯正，与蔗糖基本相同，无不良后味，熔点122～124°C，耐酸，耐热，不易水解，热稳定性比蔗糖低，有还原法，易溶于水，其水溶液的黏度亦比同等浓度的蔗糖略低。本品在肠道内可被酶解，由机体吸收利用。对血糖值影响不大，不致龋齿。 异麦芽酮糖是甘蔗、蜂蜜等产品中发现的一种天然糖类，由于它有不会引起蛀牙的功能。全世界已大量研究和开发。在1954年它先以蔗糖为原料转化生产成功。1984年日本新三井公司成功地开发出特殊酵素技术，将其大量工业化生产。之后它被大量应用于各种食品和甜味剂中。市场除了日本以外，更扩展到韩国和台湾等地区。

产品特性：

1、消化吸收后不会引起血糖和人体胰岛素的快速上升，适合糖尿病病人食用；
2、低热量，抑制脂肪堆积，适合高血压、高血脂、肥胖及害怕肥胖的人群食用；
3、提高精神集中力，舒缓紧张情绪；4、不会引起蛀牙；5、不会引起腹泻；
6、口感类似蔗糖，甜度为蔗糖的42%（与8%蔗糖溶液比较）；7、具有极低的吸湿性；
8、粘度几乎与蔗糖相同；9、具有酸、热稳定性；（ph=2 煮沸一个小时完全不会被分解）
10、有很好的遮蔽异味效果，如豆腥味，dha的鱼腥味，中草药的不良口味等。

1、产品指标：

项 目	要 求
外 观	白色，结晶粉末或颗粒

异麦芽酮糖含量（以干基计）/（%） ≥	98.0
其他糖含量（以干基计）/（%） ≤	4.0
水分/% ≤	1.0
灼烧残渣/（%） ≤	0.1
砷（以as计）/mg/kg ≤	0. 5
铜（以cu计）/mg/kg ≤	2
铅（以pb计）/（mg/kg） ≤	1

产品应用：

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。

毒性：本品天然存在于蜂蜜、甘蔗中、安全性高。

使用方法：

按生产需要适量直接添加。

包装规格：

≥98.0%　25kg/包