

食品级异麦芽酮糖 白色粉末 食品甜味剂 蛋糕面包甜点

产品名称	食品级异麦芽酮糖 白色粉末 食品甜味剂 蛋糕面包甜点
公司名称	武汉吉业升化工有限公司
价格	25.00/千克
规格参数	品牌:吉业升 产品名称:异麦芽酮糖 用途范围:天然甜味剂,可在雪糕、冰棍、糖果、糕点、饮料、饼干、面包中使用
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)产品介绍

一、产品概述

异麦芽酮糖,英文名称为Isomaltulose或Palatinose,是一种功能性糖醇,其甜度约为蔗糖的一半,具有低甜度、低热量、口感好等特点。它的化学式为 $C_{12}H_{22}O_{11}$,相对分子质量为342.30,CAS号为13718-94-0。我们的异麦芽酮糖产品含量高达99%,达到了食品级标准,安全、健康、可靠。

二、产品应用

异麦芽酮糖在食品工业中的应用,可以替代蔗糖用于生产低热值的食品,如无糖甜品,其甜度与蔗糖相当的甜味剂、香味剂、营养剂。

它可应用于烘焙食品、软饮料、乳制品、糖果和巧克力制品中,为食品带来口感和营养价值。同时,异麦芽酮糖还可以作为填充剂和赋形剂,产品的体积和口感。

三、产品特性与功能

低热值：异麦芽酮糖热量较低，适合制作低热值食品，满足现代人对健康饮食的追求。

口感佳：甜度适中，口感清爽，不产生腹胀、肠鸣等不良反应，深受消费者喜爱。

四、使用方法

异麦芽酮糖可单独使用或与蔗糖一起使用，用量可根据生产需要灵活调整。其甜度约为蔗糖的一半，特别适合于低甜度糖果、糕点等食品的生产。

五、包装与储存

产品采用25公斤/袋的包装形式，便于运输和储存。请存放于阴凉、干燥、通风的地方，避免阳光直射和高温。

七、总结

异麦芽酮糖作为一种糖醇，以其低热值、口感佳、功能多样等特点，在食品工业及其他领域得到了应用。我们致力于提供异麦芽酮糖产品，满足客户的多样化需求。如有任何疑问或需求，请随时与我们联系，我们将竭诚为您服务。