

【无糖】异麦芽酮糖醇S型，益寿糖，天然无糖原料

产品名称	【无糖】异麦芽酮糖醇S型，益寿糖，天然无糖原料
公司名称	上海雪丰国际贸易有限公司
价格	28.00/千克
规格参数	型号:S型 含量:100(%) 有效物质含量:100(%)
公司地址	中国 上海市 上海市普陀区常和路100号春光园1号楼3层
联系电话	86 21 51077717 18939864267

产品详情

型号	S型	含量	100(%)
有效物质含量	100(%)	产品规格	25公斤/包
执行标准	--	主要用途	可应用于巧克力、奶糖、饼干等
CAS	--	名称	异麦芽酮糖醇

异麦芽酮糖醇(s型)一.产品概述

产品性状：该产品是目前唯一一种完全衍生于白砂糖的二糖醇，呈白色结晶状，味甜，无异味，晶体均匀，无结块，无杂质。应用范围：可应用于巧克力、奶糖、饼干等。颗粒度：80目以上。功能特性：1.用作产品改良剂，降低产品粘性，保持产品的脆性。2.不吸湿，可明显延长产品保质期。3.可用于生产低糖或低热量饼干，适合糖尿病患者。4.不发生美拉德反应，配合含羰基甜味剂或还原性物质，可应用于焙烤食品。保存条件：置于阴凉干燥场所密封包装保存，避免阳光直射。包装规格：净重25kg/袋。保质期：在以上贮存条件下，不开包可保存二十四个月。

二、异麦芽酮糖醇的生理特性1.低热量值

2.低升糖指数

3.保护牙齿4.促进肠道健康5.高安全性6.纯正的甜味甜度为蔗糖的45-60%，甜味温和细致，食用期间与之后都没有不良口感。甜度不随温度变化而变化，在各种温度下，均可表现出纯正的甜味。

三、异麦芽酮糖醇的加工特性1.高稳定性---可广泛应用于各类食品2.协同增效---可掩盖不良口味3.不吸湿性---可用于包衣产品吸湿性图线表明在25 时,直到相对湿度为85%时实际不吸湿。在60 和80 时,开始吸收水份的点分别为75%和65%

吸水百分比：在25 ，80%相对湿度，贮存8天后的吸水率

4.极易压片---高温挥发成分的最佳载体5.溶解特性---产品在口中味道更持久6.细粉研末---让产品口感更细腻顺滑四、异麦芽酮糖醇在典型产品中的应用一般硬质糖果巧克力压片糖、咀嚼片、泡腾片包衣产品饮料奶粉、冲调饮品饼干、烘焙产品

您可以通过下面的链接，看到更多同类产品：

<http://detail.china.alibaba.com/buyer/offerdetail/672977279.html>异麦芽酮糖，低糖概念产品

<http://detail.china.alibaba.com/buyer/offerdetail/889617672.html>异麦芽酮糖醇dc型，适用于泡腾片，压片糖等，无糖概念产品

<http://detail.china.alibaba.com/buyer/offerdetail/889611134.html>异麦芽酮糖醇st型，通用产品，无糖概念产品

更多详情欢迎您来电垂询。

更多产品请登入www.sainfoin.com.cn网站查阅。