

## 【无糖】异麦芽酮糖醇，天然无糖原料

产品名称	【无糖】异麦芽酮糖醇，天然无糖原料
公司名称	上海雪丰国际贸易有限公司
价格	33.00/袋
规格参数	型号:异麦芽酮糖醇 含量:98(%) 有效物质含量:98(%)
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	异麦芽酮糖醇	含量	98(%)
有效物质含量	98(%)	产品规格	25公斤/袋
执行标准	GB2760	主要用途	代替蔗糖等
CAS	--	名称	异麦芽酮糖醇

#### 异麦芽酮糖醇

产品特征：异麦芽糖醇是异麦芽酮糖的氢化产物。该产品是目前惟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。

#### 一.应用范围：

应用于硬质糖果时

类似白砂糖的味道，但不会有发腻的口感。

是良好的香味运送体，尤其是水果香料。

在口中的溶解度低。这对于含有有效成份，如重要成份的硬糖来说，显得尤为重要。

低吸湿性，不需要独立的包装。

应用于饼干时

用作产品改良剂，降低产品粘性，保持产品的脆性。

不吸湿，保质期明显延长。

生产低糖或低热量饼干，适合糖尿病患者。

应用于无糖巧克力时

口感天然、纯正、细腻，可可香味更突出。

没有其他糖醇的冰凉口感。

使用标准的生产设备、工艺及精磨温度。

功能：

- 1.在人体内的代谢途径与胰岛素无关，摄入后不会引起血液葡萄糖与胰岛素水平大幅度的波动，可用于生产糖尿病病人专用食品。
- 2.不是口腔微生物（特别是突变链球菌）的适宜作用底物，长期摄入糖醇不会引起牙齿龋变。
- 3.代谢特性类似膳食纤维，具备膳食纤维的部分生理功能，诸如预防便秘，改善肠内菌群体系和预防结肠癌的发生等。
- 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。

## 二、异麦芽酮糖醇的生理特性

### 1.低热量值

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

国外应用图片展示：

国内购买实例部分展示：

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/889614368.html>异麦芽酮糖醇s型，适用于巧克力、奶糖、饼干等，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

<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

更多详情欢迎您来电垂询。

更多产品请登入[www.sainfoin.com.cn](http://www.sainfoin.com.cn)网站查阅。