

# 南阳麦芽糖醇批发厂家 麦梨糖醇的食品应用

产品名称	南阳麦芽糖醇批发厂家 麦梨糖醇的食品应用
公司名称	郑州市管城区好运来食化商行
价格	.00/个
规格参数	产地:山东
公司地址	郑州市管城区百荣世贸商城C3区18排693-693A号
联系电话	0371-8881687 13592432658

## 产品详情

郑州好运来食品化工有限公司的产品其质量及技术含量均达到国内水平。产品畅销全国各地并出口到欧美及东南亚多个国家。公司投入巨资和人力用于研发适应市场需求的精细化工，生物化工等新产品。高水平的研发团队，良好的科研氛围保证了研发实力，目前生产的产品，全部由本公司自行研究开发，达到了国内先进水平，部分产品达到国际先进水平。

郑州好运来食化公司主要从事果葡糖浆，食品添加剂，食品香精，山梨酸钾，植物末，甜蜜素，丙酸钙，山梨糖醇液，麦芽糖浆等相关的食品添加剂，欢迎新老客户来公司参观考察。南阳麦芽糖醇批发南阳麦芽糖醇批发价格 南阳麦芽糖醇批发厂家就选择郑州好运来食化商行，咨询电话：13592432658

麦芽糖醇有许多独特的性能，因此它的用途十分广泛，那么，南阳麦芽糖醇批发厂家就告诉您麦芽糖醇主要可用于以下方面：

- 1、麦芽糖醇在人体内几乎不分解，它是一种有蔗糖一样甜度的低热量的甜味剂，它的稳定性、高甜度，适用于制作各种低热量、低脂肪食品。所以可用做糖尿病人、肥胖病人的食品原料。
- 2、由于麦芽糖醇的风味、口感好，具有良好的保湿性和非结晶性，可用来制造各种糖果，包括发泡的棉花糖、硬糖、透明软糖等。
- 3、麦芽糖醇难以被面包酵母、霉菌等菌类利用，属于难发酵性糖质，可以延长面包的保质期，且在制造悬浮性果汁饮料或乳酸饮料时，添加麦芽糖醇代替一部分砂糖，能使饮料口感丰满润滑。

南阳麦芽糖醇批发 南阳麦芽糖醇批发价格 南阳麦芽糖醇批发厂家就选择郑州好运来食化商行

4、麦芽糖醇糖浆是一种优良的保湿剂，可以代替甘油，用于化妆品、牙膏等的生产上。在冷冻食品中使用麦芽糖醇，能使产品细腻稠和，甜味可口，并延长保存期。麦芽糖醇能给人一种质体感。无需再加任何高倍甜味剂，成品清爽宜人。

5、麦芽糖醇入口几乎没有清凉感，常被用来代替蔗糖而生产各种产品，同时，也可代替脂肪生产乳脂品。

6、加入麦芽糖醇后的面包更加柔软，口感细腻，在肠胃内吸收缓慢，可抑制脂肪的形成，促进钙的吸收，非常适合肥胖和糖尿病患者等特殊人群食用。

相关搜索：南阳麦芽糖醇批发 南阳麦芽糖醇批发价格 南阳麦芽糖醇批发厂家