郑州宏兴食品级增稠剂聚葡萄糖使用方法

产品名称	郑州宏兴食品级增稠剂聚葡萄糖使用方法
公司名称	郑州宏兴食品添加剂有限公司
价格	17.00/公斤
规格参数	作用:增稠剂，甜味剂，填充剂 规格:25公斤/袋 型号:食品级
公司地址	金水区天伦路9号院
联系电话	0371-55887867 13849051607

产品详情

聚葡萄糖 17元/公斤 25公斤/袋 含量： 99.5% CAS:68424-04-4

作用：增稠剂，甜味剂，填充剂

【产品用途】

聚葡萄糖大量用于制造强化纤维食品，食用后具有保持肠胃通畅的功能。进入人体消化系统后，产生特殊的生理代谢功能，从而防治便秘，脂肪沉积。是用来制造低热量，低脂肪，低胆固醇，低钠健康食品的重要原料。它在食品中能显示一些重要功能如：必要的体积，很好质的口感，可提高食品油质状口感性，具有低冰点适用于制冷餐，甜点心，并且不会导致龋齿。可减低食品中糖，脂肪及淀粉用量，具有低热量（4.18KJ／g）。用在低糖食品中，适用于糖尿病人。本品也可在日常生活中单独加奶，加水服用。聚葡萄糖在食品中的应用：作为水溶性的膳食纤维，由于聚葡萄糖本身具有的特性和对人体的特殊生理效应，广泛的被人们于食品的开发生产当中。

1、在烘培食品中的应用：聚葡萄糖具有保湿性，能通过保持水分或防止水分迁移来控制食品含水量的不利变化，延长货架期。还能减少糕点制作过程中面筋的形成，保持“ 酥性 ”结构。

2、水果馅料：聚葡萄糖常被添加到低热量、低糖水果馅料中，能防止水分从馅子中转移到面团或糕点的内部，延长货架期。

3、乳制品：聚葡萄糖作为功能因子用于牛乳及调味乳、发酵乳、乳酸菌饮料、调制奶粉等乳制品中，可以改善乳品口感，提高稳定性，而且不用担心会出现与乳制品中的成分发生对人体不利的理化反应的情况。

4、糖果：聚葡萄糖的水溶性及黏性均很高，适于制造风味俱佳的无糖糖果；并且与其它原料混用，还能减少结晶，消除冷流动性并提高糖果稳定性。

5、冷冻甜点：聚葡萄糖具有冰点降低功能，用它能生产出富有奶油口感的美味冷冻甜点等。除了用于降低热量、糖分和脂肪的食品中外，还能向低脂冷冻甜点提供某些功能特性如控制水分、提供清新圆滑的口感及改进组织结构等。

6、饮料：由于聚葡萄糖溶解度大，溶液清澈透明，在低PH下稳定，可随意用以增加饮料的固形物，改善及丰富口感，作为功能性膳食纤维来源可以广泛应用于各种功能性饮料中。

【聚葡萄糖产品用量】

聚葡萄糖保健品：可直接以胶囊、片剂、口服液、冲剂等直接服用，服用量5～15克／天；作为保健品膳食纤维类配料添加量：0.5%～50%

面制品：馒头、面包、糕点、饼干、挂面、等。添加量：0.5%～10%

肉制品：火腿肠、午餐肉、三明治、肉松、馅料等。添加量：2.5%～20%

乳制品：牛奶、豆奶、酸奶、配方奶粉等。添加量：0.5%～5%

饮 料：各种果汁、碳酸饮料。添加量：0.5%～3%

酒 类：添加到白酒、黄酒、啤酒、果酒和药酒中，生产出高纤维保健酒。添加量：0.5%～10%

调味品：香辣酱、果酱、酱油、醋、火锅料、汤料等。添加量：5%～15%

冷冻食品：冰糕、冰棍、果冻、冰淇淋等。添加量：0.5%～5%

【产品性状】聚葡萄糖为白色至微黄色粉末。易溶于水，溶解度70%，10%水溶液的PH值为2.5－7.0，无特殊味，是一种具有BAOJIAN功能性的食品组分，可以补充人体所需的水溶性膳食纤维。

【产品贮存】聚葡萄糖贮存于干燥、洁净的阴凉处。保质期两年。