

食品级增稠剂聚葡萄糖价格

产品名称	食品级增稠剂聚葡萄糖价格
公司名称	郑州豫兴食品添加剂有限公司
价格	18.00/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	河南省郑州市金水区天伦路9号院3号楼2单元6层45号
联系电话	18203997137

产品详情

聚葡萄糖 18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

型号：食品级

包装：25公斤牛皮纸袋（内衬聚乙烯袋）

性状：白色至微黄色粉末

用途：增稠剂，甜味剂，填充剂

【产品名称】聚葡萄糖

【英文名称】Polydextrose

【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，是一种具有保健功能性的食品组分，可以补充人体所需的水溶性膳食纤维。

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。

郑州豫兴食品添加剂有限公司欢迎新老客户咨询下单洽谈！