食品级增稠剂麦芽糖醇价格

产品名称	食品级增稠剂麦芽糖醇价格
公司名称	郑州豫兴食品添加剂有限公司
价格	22.00/公斤
规格参数	作用:甜味剂，保湿剂，品质改良剂 糖尿病人可以食用，属于无糖食品 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

麦芽糖醇 粉状 22元/公斤 25公斤/袋 80目 CAS:585-88-6

作用：甜味剂，保湿剂，品质改良剂 糖尿病人可以食用，属于无糖食品

型号：食品级

包装：25公斤牛皮纸袋（内衬聚乙烯袋） 液体的70公斤每桶

性状：白色结晶性粉末

【产品名称】麦芽糖醇

【分子式】C12H24O11

【分子量】344.31

【产品功能】麦芽糖醇（1）麦芽糖醇极易溶解于水。

（2）麦芽糖醇具有与蔗糖相同的甜度，且甜味温和，没有杂味。

麦芽糖醇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，麦芽糖醇不会产生蛀牙。麦芽糖醇是一种多元糖醇，它有很好的口感，甜度为蔗糖的90%。麦芽糖醇特别适合甜味食品，如无糖硬糖果、口香糖、巧克力、烘焙食品和雪糕。麦芽糖醇是人们从淀粉中提炼的麦芽糖加氢而成，像其他糖醇一样，不会产生褐变反应。麦芽糖醇的高甜度使得不需要其他甜味剂配合使用。对比其他的多元糖醇来说，麦芽糖醇入口几乎没有清凉感。

麦芽糖醇

*低热量的甜味剂：2.1卡/克

*适用于各种低热量、低脂肪及无糖食品

*尤其适用巧克力食品

*因为它不影响血糖升高和胰岛素水平，有利于糖尿病人

*不会产生蛀牙

（3）麦芽糖醇具有显著的吸湿性，利用这种吸湿性可以作为各种食品的保湿剂，或防止蔗糖的结晶析出。

（4）麦芽糖醇不易被霉菌、酵母及乳酸菌利用，可防龋齿。

（5）麦芽糖醇在动物体内很难被消化代谢，是很好的低能量甜味剂。

（6）人体摄入麦芽糖醇时，血糖不会迅速升高，不刺激胰岛素分泌。

（7）麦芽糖醇在膳食中的作用，不仅是具有低热量，而且与高脂食品同食时，它也能抑制脂肪在人体中的贮存。

（8）麦芽糖醇具有乳化稳定性，可用作脂肪代用品，以生产低热量食品，其味与脂肪一样。

【产品成分】麦芽糖醇由一分子葡萄糖和一分子山梨糖醇结合而成的二糖醇。

【产品性状】麦芽糖醇为白色结晶性粉末。吸湿性很强。有保香、保湿作用。

郑州豫兴食品添加剂有限公司欢迎新老客户资询下单洽谈！