

异麦芽糖醇价格 异麦芽糖醇生产厂家

产品名称	异麦芽糖醇价格 异麦芽糖醇生产厂家
公司名称	河北科隆多生物科技有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:异麦芽糖醇生产厂家 型号:食品级/工业级异麦芽糖醇 产地:河北异麦芽糖醇厂家
公司地址	河北省邯郸市丛台区光明北大街与望岭路交叉口西南角光明商贸中心C座6层F号（注册地址）
联系电话	13503100742

产品详情

异麦芽糖醇简介：

产品简介

异麦芽糖醇别名

氢化帕拉糖（氢化异麦芽酮糖）又称帕拉金糖醇（Palatinitol），亦称“益寿糖”

俗称 巴糖醇

编码 GB 19.003；INS 953

性状

白色无臭结晶，味甜，甜度约为蔗糖的45%~65%，稍吸湿，熔程145~150，比旋光度91.5°（4%水溶液，M/V）；溶于水，其在水中的溶解度室温时低于蔗糖，升温后可接近蔗糖，不溶于乙醇。

制法 由蔗糖用酶法转化为异麦芽酮糖后，催化加氢，经浓缩、结晶、分离而得。异麦芽糖醇用作食品添加剂 甜味剂异麦芽糖醇用途：根据我国《食品添加剂使用卫生标准》（GB2760-2011）规定：可在雪糕、冰棍、糖果、糕点、果汁（味）型饮料、饼干、面包、果酱（不包括罐头）、配制酒中按生产需要适量使用。它是近年来国际上新兴的一种功能性糖醇，是蔗糖、淀粉糖及其它糖醇的优良替代品。甜度是蔗糖的50~60%，具有低吸湿性、高稳定性、高耐受性、低热量、甜味纯正等特点。

产品(<http://www.chemdrug.com/invest/>)安全性极高，美国FDA(<http://www.chemdrug.com/article/11/>)给予其GRAS（公认安全）地位，对其每日摄入量不作限制。从营养学的角度来讲异麦芽酮糖醇是一种碳水化合物，而从生理上的角度来讲，它在人体内不易被分解吸收，也不为绝大多数微生物分解利用。产品(<http://www.chemdrug.com/invest/>)作为糖的替代品，广泛应用于无糖食品、无糖保健品和无糖药品(<http://www.chemdrug.com/>)等产品的生产上异麦芽酮糖应用：

因异麦芽酮糖醇具备众多的优良特性，所以它适合于用普通的生产设备(<http://www.chemdrug.com/sell/22/>)生产的产品。而异麦芽酮糖醇具有如蔗糖一般的纯正味道，无不良后味及异味，可与强力甜味剂发生协同增效作用并掩盖后者的不良后味及异味，低吸湿性、高稳定性，低能量、非龋齿性等，所以它更是一种完美的糖替代品。目前异麦芽酮糖醇已被广泛应用于各类食品的生产：硬糖软糖、口香糖、巧克力、果冻、清凉饮料、冰淇淋、烘烤制品和压片等方面。

硬糖：因为异麦芽酮糖醇吸水性小，所以生产冲压的、填充的、粘合的或浇铸的硬糖时不会粘在一起，也不易于冷流，生产出来的产品可以散装在包装(<http://www.chemdrug.com/sell/99/>)里，不必热封和逐个包装(<http://www.chemdrug.com/sell/99/>)，可大大的降低成本，并能使产品有更长的货价期。糖果包衣：

异麦芽酮糖醇吸水性小的特性在这一领域的应用也十分广泛。160—200目粉状异麦芽酮糖醇在糖果包衣上使用后可使糖果的保质期得到延长，使该糖果更容易包装，从而降低生产

成本。

口香糖与压片：异麦芽酮糖醇的溶解性小，它在口香糖与压片中呈结晶状，味道特性上与蔗糖非常接近，甜味缓和、负溶解热性小，能充分展现糖果的风味，甜味较其它产品的甜味延续时间长。