低聚异麦芽糖生产厂家 低聚异麦芽糖作用、用途、用量

产品名称	低聚异麦芽糖生产厂家 低聚异麦芽糖作用、用途、用量
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:低聚异麦芽糖生产厂家 型号:食品级 产地:河北低聚异麦芽糖厂家
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

低聚异麦芽糖简介：

低聚异麦芽糖性状为白色粉末状，带有淡淡的甜味，口感绵软似白糖。现货供应 低聚异麦芽糖 IMO-900 食品级 膳食纤维益生元 双歧因子

在饮料、酸奶、乳饮料等乳制品、糖果及焙烤制品、功能性食品以及饲料添加剂等行业得到广泛应用。

甜度：以白砂糖甜度为100，低聚异麦芽糖与其糖类甜度对比如下（20°C之下，与蔗糖10%溶液比较）：

糖的种类	甜度
白砂糖	100
高果糖浆	165

葡萄糖	70
麦芽糖	40
山梨醇	65
低聚异麦芽糖浆IMO-500	52
低聚异麦芽糖浆IMO-900	42
高麦芽糖浆	40

低聚异麦芽糖浆（粉）味质美好，可用来代替部分蔗糖，改善食品口感，降低甜度。

耐热性

低聚异麦芽糖耐热、耐酸性佳。浓度50%糖浆在PH3、120°C之下长时间加热不会分解。应用到饮料、罐头及高温处理或低PH食品中可保持原有特性与功能。

保湿性

低聚异麦芽糖具有保湿性，使水分不易蒸发，对各种食品的保湿与其品质的维持有较好的效果，并能抑制蔗糖与葡萄糖的形成结晶。面包类、甜点心等以淀粉为主体的食品，往往稍加存放即行硬化，而添加低聚异麦芽糖就能防止淀粉老化，延长食品的保存时间。

着色性

低聚异麦芽糖所含糖分子末端为还原基因，与蛋白质或氨基酸共热会发生Maillard反应而产生褐变着色，着色程度的深浅与糖浓度有关，并与共热的蛋白质或氨基酸的种类、PH、加热温度及时间长短有关。所以，采用低聚异麦芽糖加工各种食品时应考虑到上述各种因素的配合。

水分活度

低聚异麦芽糖水分活度：在浓度75%、25°C时为0.75。接近蔗糖，用于代替部分蔗糖在食品配方中的换算颇为方便。

冰点下降

低聚异麦芽糖的冰点下降与蔗糖接近，冻结温度高于果糖。用于冷饮品制造，使产品松软可口。

发酵性

低聚异麦芽糖是酵母与乳酸菌不能利用的糖类。添加到面包、发酵乳（酸奶）中，不会被酵母菌、乳酸菌利用掉而残留在食品中发挥其特性，促进双歧杆菌发育。特别是在发酵乳中不会妨碍正常乳酸菌发酵性

产品用途

低聚异麦芽糖有上述性质适合代替部分蔗糖，添加到各种饮料、食品中，例如：

饮料：碳酸饮料、豆奶饮料、果汁饮料、蔬菜汁饮料、茶饮料、营养饮料、补铁、补钙、补碘饮料、酒精饮料、咖啡、可可、粉末饮料等。

乳制品：牛乳、调味乳、发酵乳、乳酸菌饮料，以及各种奶粉。

糖果糕饼：各种软糖、硬糖、高粱饴、牛皮糖、巧克力、各种饼干、各式西点、羊羹、月饼、汤团馅以及各种饼馅

冷饮品：各式雪糕、冰棒、冰淇淋等。

焙烤食品：面包、蛋糕等。

此外，还可作为畜肉加工品、水产制品、果酱油、蜂蜜加工品等的配料