

# 河北异麦芽酮糖醇生产厂家

产品名称	河北异麦芽酮糖醇生产厂家
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:异麦芽酮糖醇生产厂家 型号:食品级 产地:河北异麦芽酮糖醇厂家
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

异麦芽酮糖醇简介：

产品作用：

因异麦芽酮糖醇具备特性，所以它适合于用普通的生产设备生产的产品。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里，不必热封和逐个包装，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。

## 巧克力

异麦芽酮糖醇负溶解性小，且口味纯正，能与蔗糖相媲美，因而可作为生产适于糖尿病患者食用、怕肥胖人群或低热量类型巧克力的理想原料。