

河北低聚异麦芽糖生产厂家

产品名称	河北低聚异麦芽糖生产厂家
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: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：

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

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。