

# 乳糖醇 食品级 99.8 ( % )

产品名称	乳糖醇 食品级 99.8 ( % )
公司名称	河南明瑞食品添加剂有限公司
价格	.00/个
规格参数	型号:食品级 含量:99.8 ( % ) 有效物质含量:99 ( % )
公司地址	中国 河南 郑州市 郑州市南三环北、花寨路西19幢
联系电话	86 0371 66831966 13526703889

## 产品详情

型号	食品级	含量	99.8 ( % )
有效物质含量	99 ( % )	产品规格	25公斤
执行标准	国标	主要用途	甜味剂
CAS	有		

### [乳糖醇](#)

lactitol(lactit ; lactositol ; lactobiosit ; 4-o- -d-galactopyranosyl-d-glucitol)

别名4- -d-吡喃半乳糖-d- 葡萄糖醇

分子式c12h24o11

性状本品有无水物、一水物、二水物及水溶液（40%）之不同。呈白色结晶或结晶性粉末，或无色液体。无臭、味甜，甜度为蔗糖的30%~40%，热量约为蔗糖的一半。稳定性高、不吸湿。熔点，无水物为146，一水物94~97，二水物70~80。水合物加热至100以上逐渐失去水分，250以上发生分子内脱水生成乳焦糖。本品极易溶于水，10%水溶液的ph为4.5~8.5。

用途甜味剂

## 使用方法

1. 本品比乳糖稳定，在pH3~7.5，温度60℃下放置1个多月，未见分解产物，煮沸或消毒亦未见变色，但在强酸或强碱中，放置2个月以上，会有分解产物（约10%），加热时更易水解，变成微黄色。
2. 本品用于焙烤食品，当温度升至250℃时，可产生黄色。
3. 本品代谢与胰岛素无关，不增加血糖浓度，可供糖尿病人食用。大剂量可引起腹泻。
4. 本品尚可应用于各种糖果如巧克力、硬糖、软糖、口香糖以及冷冻甜食、焙烤食品等。

用量可按正常生产需要用于果汁（味）型饮料、冰淇淋、糕点、乳饮料。