林源海藻糖价格 日本林原海藻糖厂家

产品名称	林源海藻糖价格 日本林原海藻糖厂家
公司名称	河北科隆多生物科技有限公司
价格	20.00/公斤
规格参数	品牌:林源 型号:食品级 产地:日本
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

海藻糖生产厂家 海藻糖厂家 海藻糖价格

1 海藻糖含量：99

级 别：食品级

分子式：C12H11O11.2H2O

相对分子质量：378.33

2 性状： 白色结晶粉末货无色结晶。无臭，略甜，甜度约为蔗糖的45。熔点97-98，无吸湿性。易溶于水。水溶液对pH(3.5-10) 、热（120，90min）。长期性（37，12个月）均稳定。无还原性，不会与氨基酸等发生褐变反应，能被海藻糖酶分解。无致龋齿作用。

3 用途：组织改良剂；稳定剂；甜味剂；吸水剂（保湿剂）。可作为防止食品劣化、保持食品新鲜风味、提升食品品质。

应用：1、低甜度食品：（取代10100％之砂糖）。 海藻糖的甜度是蔗糖的45，其温和爽口的甜质、恰到好处的甜度是蔗糖所不能比拟。海藻糖与食品材料调和后，其淡爽的低甜度可突出食品材料的原有风味。2、防止淀粉老化：（对各种淀粉加25％）3、防止蛋白质变性：（对总量添加210％） 海藻糖有高达120的玻璃化转变温度。这种特性，结合它工艺的稳定性和低吸湿性，使海藻糖成为一种高蛋白质防护剂和理4、组织安定化、柔软化及鲜度之保持（浸透2％或浸渍5％之溶液）5、味道改善（添加0.57％）6、结晶性之利用（取代4080％之砂糖） 海藻糖的溶解度在低温时低于蔗糖的溶解度，在高温时高于蔗糖的溶解度，具有非常好的结晶性，在酸性条件下也不会减弱，在大量含其他糖分的条件下也能结晶。7、抵制吸湿（适量添加） 有些食品本身并不吸湿，但一加入糖类物质如蔗糖，吸湿性便大幅度增加，影响了食品本身的风味和贮藏期。而即使相对湿度达到95，海藻糖仍然不会吸湿。8、抑制食品褐变、保持食品色

泽（酌量取代砂糖）
海藻糖是非还原性糖，在与氨基酸、蛋白质共存时，即使加热也不会产生褐变(美拉德反应,Maillard Reaction)，非常适用于需加热处理或高温保存的食品、饮料等。