

# 郑州大田公司专业麦芽糖醇.优质优价！咨询热线：4006-169-885！

产品名称	郑州大田公司专业麦芽糖醇.优质优价！咨询热线：4006-169-885！
公司名称	郑州大田食品添加剂有限公司
价格	15.00/千克
规格参数	型号:优级品 含量:99（%） 有效物质含量:100（%）
公司地址	中国 河南 郑州市二七区 郑州市二七区万客来
联系电话	86 0371 67015128 13663861828

## 产品详情

型号	优级品	含量	99（%）
有效物质含量	100（%）	产品规格	1*25
执行标准	国标	主要用途	甜味剂
CAS	01-012	名称	麦芽糖醇
型号	大田	含量	98.5（%）
有效物质含量	99.3（%）	产品规格	1*25
执行标准	gb	主要用途	甜味剂，保湿剂、品质改良剂
cas	585-88-6	名称	麦芽糖醇

用途：甜味剂、保湿剂、品质改良剂

性状：它有液体状和结晶状两种产品。液体产品是由高麦芽糖醇结晶析出，即可制得结晶产品。麦芽糖醇是由麦芽糖氢化而得到的糖醇，作为麦芽糖醇的原料，麦芽糖的含量要达到60%以上为好，否则氢化后总醇中麦芽糖醇不到50%，就不能叫麦芽糖醇。麦芽糖醇氢化的主要流程如下：备料——调ph——进料反应——过滤脱色——离子交换——蒸发浓缩——成品。

麦芽糖醇由于其独特的性能，在食品工业中得到广泛应用：

### （1）在功能性食品中的应用

麦芽糖醇在体内几乎不分解，所以可用做糖尿病人、肥胖病人的食品原料。现列举低热量奶油蛋糕配方如表一。

## (2) 用于糖果、巧克力生产

由于麦芽糖醇的风味口感好，具有良好的保湿性和非结晶性，可用来制造各种糖果，包括发泡的棉花糖、硬糖、透明软糖等。现列举麦芽糖醇制造糖果配方如表二。

## (3) 在果汁饮料中的应用

麦芽糖醇有一定的粘稠度，且具难发酵性，所以在制造悬浮性果汁饮料或乳酸饮料时，添加麦芽糖醇代替一部分砂糖，能使饮料口感丰满润滑。

## (4) 在冷冻食品中的应用

冰淇淋中使用麦芽糖醇，能使产品细腻稠和，甜味可口，并延长保存期。

麦芽糖醇作为食品添加剂，被允许在冷饮、糕点、果汁、饼干、面包、酱菜、糖果中使用，可按生产需要确定用量。

无糖蛋糕又叫做健康蛋糕，不会直接转化为使血糖上升的成分，低卡、低热量，适合所有人适用，特别是病人和怕发胖的人群。