Polvo de maltitol



¿Qué es maltitol en polvo?

Maltitol Polvo de alcohol disacárido elaborado por hidrogenación y reducción de maltosa. En la industria, su proceso de producción se puede dividir en dos partes. La primera parte es hidrolizar el almidón en jarabe con alto contenido de maltosa, y la segunda parte es hidrogenar y reducir el jarabe de maltosa preparado para hacer maltitol. El maltitol es un nuevo tipo de edulcorante, que se usa ampliamente en el procesamiento de alimentos con sabor a azúcar. En el pasado, los edulcorantes que consumían las personas eran básicamente azúcares altos en calorías y dulces. El maltitol tiene un alto nivel de dulzor, pocas calorías, buena seguridad, suficiente materia prima, un proceso de fabricación simple y tiene propiedades únicas que otros edulcorantes no tienen.

Especificación

nombre del producto Polvo de maltitol Jarabe de maltitol

I	II		
recuento de maltitol (en base seca) ☐ % en peso ≤	98	50	50
sorbitol (en base seca) ☐ % en peso ≤	-	8	8
Agua, W% ≤	1	1	32
Azúcar reductor (cuenta como gluscosa),% en peso ≤	0,1	0,3	0,3
Residuos de ignición, W% ≤	0,1	0,1	0,1
Rotacion especifica	-3	-	-
am (20 ° C, D)			
suifato (cuenta como SO4 (mg / kg)	100	100	100
prussizte (cuenta como c1) / (mg / kg) ≤	50	50	50
nichel (cuenta como Ni) (mg / kg) ≤	2	2	2
Arsénico total (cuenta como As) / (mg / kg) ≤	3	3	-
Plomo / (mg / kg) ≤	1	1	1

Aplicaciones

Debido a la habilidad especial, el maltitol cristalino se ha utilizado ampliamente en alimentos, productos para el cuidado de la salud, productos para la salud diaria, como helados, jugos, galletas, encurtidos, dulces, etc. Al igual que la fibra dietética, los cristales de maltitol se pueden descomponer para producir ácidos grasos de cadena corta bajo la acción de las bacterias intestinales, inhibiendo la aparición de cáncer colorrectal y se pueden utilizar para producir alimentos saludables con efectos de fibra dietética.

Want to learn more about this product or have any questions?

View Product Page: Polvo de maltitol