

Maltit-Pulver



Was ist Maltitol-Pulver?

Maltitol Powder Disaccharid-Alkohol, hergestellt durch Hydrierung und Reduktion von Maltose. In der Industrie lässt sich der Produktionsprozess in zwei Teile unterteilen. Der erste Teil besteht darin, Stärke zu einem Sirup mit hohem Maltose-Gehalt zu hydrolysieren, und der zweite Teil besteht darin, den hergestellten Maltosesirup zu hydrieren und zu reduzieren, um Maltit herzustellen. Maltitol ist eine neue Art von Süßungsmittel, das in der Lebensmittelverarbeitung mit Zuckergeschmack weit verbreitet ist. In der Vergangenheit waren die Süßstoffe, die die Menschen konsumierten, im Wesentlichen kalorienreiche, hochsüße Zucker. Maltitol hat eine hohe Süße, wenig Kalorien, gute Sicherheit, ausreichend Rohstoffe, ein einfaches Herstellungsverfahren und hat einzigartige Eigenschaften, die andere Süßstoffe nicht haben.

Spezifikation

Produktname	Maltit-Pulver		Maltitsirup
	ich	II	

Anzahl Maltit (in Trockenbasis) □ W% ≤	98	50	50
Sorbit (in Trockenbasis) □ W% ≤	-	8	8
Wasser, W% ≤	1	1	32
Reduzierender Zucker (zählt als Glukose), W% ≤	0,1	0,3	0,3
Zünderückstand, W% ≤	0,1	0,1	0,1
Spezifische Drehung	-3	-	-
am(20°C,T)			
Sulfat (als SO ₄ zählen (mg/kg)	100	100	100
prussizte (zählen als Cl)/ (mg/kg) ≤	50	50	50
nickel(zählen als Ni)(mg/kg) ≤	2	2	2
Gesamtarsen (als As gezählt) / (mg/kg) ≤	3	3	-
Blei/(mg/kg) ≤	1	1	1

Anwendungen

Aufgrund der besonderen Fähigkeiten wird kristallines Maltitol häufig in Lebensmitteln, Gesundheitsprodukten und täglichen Gesundheitsprodukten wie Eiscreme, Saftprodukten, Keksen, Gurken, Süßigkeiten usw. verwendet. Wie Ballaststoffe können Maltitkristalle unter Einwirkung von Darmbakterien zu kurzkettigen Fettsäuren zersetzt werden, die das Auftreten von Darmkrebs hemmen und zur Herstellung gesunder Lebensmittel mit Ballaststoffwirkung verwendet werden.