Creative Enzymes®

マルトール

Cat. No. EXTZ-744

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	マルチトールは、デンプンを加水分解・水素添加・精製することで得られる二糖類アルコールです。スクロースの90%の甘味を持ち、まろやかでクリーンな味わいと後味のなさが特徴です。低カロリーで消化吸収率が低く、新しい糖代替成分として注目されています。マルチトールは、ほとんどの微生物（細菌、カビ、酵母、乳酸菌など）によって利用されないため、口腔内の健康問題を防ぎます。また、アルデヒド基を含まず還元活性も示さないため、スクロースよりも優れた耐熱性を持ち、アミノ酸やタンパク質と加熱してもメイラード反□を起こさず、優れた色調保持性を実現します。

製品情報

形態	結晶性粉末