Creative Enzymes®

Maltol

Cat. No. EXTZ-744

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Maltit ist ein Disaccharidalkohol, der aus Stärke durch Hydrolyse, Hydrierung und Raffination gewonnen wird. Es liefert 90 % der Süße von Saccharose mit einem milden, klaren Geschmack und ohne Nachgeschmack. Mit niedrigem Kaloriengehalt, schlechter Verdaulichkeit und geringer Absorptionsrate stellt es eine neuartige Zuckeraustauschstoff-Zutat dar. Maltit wird von den meisten Mikroorganismen – einschließlich Bakterien, Schimmelpilzen, Hefen und Milchsäurebakterien – nicht verwertet, wodurch orale Gesundheitsprobleme verhindert werden. Da es keine Aldehydgruppen enthält und keine reduzierende Aktivität aufweist, bietet Maltit eine überlegene Hitzestabilität im Vergleich zu Saccharose und löst keine Maillard-Reaktionen aus, wenn es mit Aminosäuren oder Proteinen erhitzt wird, was einen hervorragenden Farbschutz gewährleistet.

Produktinformation

Form	Kristallines Pulver