

## Isomalt

Cat. No. EXTM-001

Lot. No. (See product label)

### Einleitung

#### Beschreibung

Isomalt weist einen der Saccharose ähnlichen Geschmack auf, ohne unangenehmen Nachgeschmack oder Fehlnoten. Es zeigt synergistische Effekte in Kombination mit Intensivsüßstoffen, zeichnet sich durch geringe Hygroskopizität, hohe Stabilität und einen niedrigen Energiegehalt aus. Damit eignet es sich hervorragend als Zuckerersatzstoff.

#### Anwendungen

Isomalt wird in der Herstellung verschiedener Lebensmittel breit eingesetzt: Hartbonbons, Weichbonbons, Kaugummi, Schokolade, Gelees, Speiseeis, Backwaren und Tablettenprodukte.

### Produktinformation

|                      |                                                 |
|----------------------|-------------------------------------------------|
| <b>Form</b>          | Pulver                                          |
| <b>CAS-Nummer</b>    | 64519-82-0                                      |
| <b>Molekülformel</b> | C <sub>12</sub> H <sub>24</sub> O <sub>11</sub> |
| <b>Reinheit</b>      | 99 %                                            |