Creative Enzymes®

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

Form	Pulver
CAS-Nummer	64519-82-0
Molekülformel	C12H24O11
Reinheit	99 %