

## 麦芽糖醇

CAS 登记号：585-88-6

别名：氢化麦芽糖、4-O- $\alpha$ -D-吡喃葡萄糖基山梨糖醇

英文名：Maltitol

### 产品概述

**基本化学性质：**白色晶状粉末或无色透明中性粘稠液体，稀溶液有草莓香味，甜度为蔗糖的75% ~ 95%，甜味纯正。易溶于水、乙醇、甘油、丙二醇。具有高度吸潮性。耐热性能较好。稳定性高，与蛋白质或氨基酸共存也不发生褐变反应。

**制法：**麦芽糖醇是以淀粉为原料，采用 $\alpha$ -淀粉酶、 $\beta$ -淀粉酶、脱支酶协同水解淀粉，将大分子淀粉降解为以麦芽糖为主要成分的麦芽糖浆，再经氢化还原后，将麦芽糖浆转化为麦芽糖醇浆。

**规格：**275kg/桶

**产地：**中国

**储存方式：**密封于阴凉干燥处保存。

**保质期：**二年。

### 质量指标

分析项目	标准值	分析结果
外观	粘稠液体、无色透明	粘稠液体、无色透明
干物质 %	74.0-76.0	74.6
水分 %	24.0-26.0	25.4
还原糖（以葡萄糖计） %	$\leq 0.2$	0.0
山梨糖醇含量（以干基计） %	$\leq 5.0$	2.2
麦芽糖醇含量（以干基计） %	$\geq 50.0$	57.4
14%（W/W）溶液 pH 值	5.0-7.5	6.3
氯化物（以 Cl 计） mg/kg	$\leq 50$	<1