

本PDF文件由

免费提供, 全部信息请点击[9050-36-6](#), 若要查询其它化学品请登录[CAS号查询网](#)如果您觉得本站对您的学习工作有帮助, 请与您的朋友一起分享:) [爱化学www.icchemistry.cn](#)

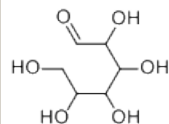
CAS Number:9050-36-6 基本信息

中文名: 麦芽糖糊精

英文名: Maltodextrin

别名: dextrin 10

分子结构:

分子式: $(C_6H_{10}O_5)_n$

CAS登录号: 9050-36-6

EINECS登录号: 232-940-4

物理化学性质

熔点: 240°C (DEC.)

安全信息

安全说明: S24/25: 防止皮肤和眼睛接触。

CAS#9050-36-6化学试剂供应商(点击生产商链接可查看价格)

百灵威科技有限公司 专业从事9050-36-6及其他化工产品的生产销售 400-666-7788

Sigma-Aldrich 麦芽糖糊精专业生产商、供应商, 技术力量雄厚 800-736-3690

供应商信息已更新且供应商的链接失效, 请登录爱化学 [CAS No. 9050-36-6](#) 查看

如果您是此化学品供应商, 请按照[化工产品收录](#)说明进行免费添加

其他信息

产品应用:

麦芽糊精(9050-36-6)的用途:

- 1、用于糖果、饮料、方便面、造纸、化妆品、农药等行业。
- 2、抗结晶和自由流动剂; 成型剂; 加工助剂; 增容填充剂; 稳定剂和增稠剂; 表面抛光剂。

麦芽糊精(9050-36-6)的制法:

由食用玉米淀粉调成30%左右淀粉浆, 用碱调节pH值至6.2~6.4, 加入0.5%~1%氯化钙后用伊淀粉酶经转化水解后, 过滤、脱色、离子交换、蒸发、喷雾干燥而成。也可采用酸法或酸酶法生产。成品视所含还原糖含量的不同, DE值有10~14和15~20两种规格。也可用伊淀粉酶和异淀粉酶经固定化工艺生产, 可生产出DE2~6的产品。另美国A. E. Staley Mfg. Co. 自1980年之后陆续推出一系列新的麦芽糊精, 称低密度麦芽糊精, 其密度可低至0.05g/ml (DE值为5)。

麦芽糊精(9050-36-6)的鉴别试验:

于热的碱性酒石酸铜试液(TS-76)5ml中, 加入1:10试样液数滴, 应有氧化亚铜的红色沉淀发生。

参考用量:

名称	参考用量/%	效果
复合甜味剂	45	防止返砂和焦化
硬糖	10	防止返砂和焦化
奶糖	6~8	防止返砂和焦化
保健食品	15~25	减少营养损失, 改善口感, 提高保健效果

生产方法及其他:	强化食品	15~30	减少营养损失, 改善口感
	婴儿食品	20~30	减少营养损失, 改善口感
	方便食品	5~10	增加稠度, 改善结构, 改善消费直观效果
	汤羹汁类	5~15	减少营养损失, 改善口感
	冷饮冷食	5~15	增加稠度, 改善风味, 改善口感
	固体饮料	10~30	减少营养损失, 提高溶解性和质量, 提高产率
	咖啡饮料	5~15	节约原料, 改善风味, 降低成本
	速溶奶茶	15~25	改善风味, 增加黏度, 降低成本
	冰淇淋粉	10~25	改善组织结构, 提高乳化效果, 改善风味, 降低成本
	乳粉	5~20	改善营养配方
	蛋黄粉	5~10	改善营养配方
	酱油粉	30~35	起载体作用, 防止结块, 改善冲调性
	酶制剂	5~10	起载体作用, 减少酶活力损失
	水果保鲜	5~10	提高贮藏效果, 减少水果损失, 延长贮藏时间
	各种罐头	5~10	增加稠度, 改善风味
	果茶类	10~20	增加稠度, 改善风味
	果冻类	5~10	增加稠度, 改善品质
相关化学品信息			
二乙氨基乙基纤维素 聚乙二醇单月桂酸酯 反式-4-环己基-L-脯氨酸盐酸盐 N-乙酰神经氨酸糖醛缩酶(微生物) 4-(羧甲基)苯硼酸 90918-98-2 C8-24(支链与直链)单烷基苯磺酸衍生物铵盐 90874-59-2 90929-38-7 重氮化的4-氨基-5-羟基-2,7-萘二磺酸与重氮化的4-硝基-1,3-苯二胺和间苯二酚的偶合钾钠盐 二[2-[(4,5-二氢-3-甲基-5-氧代-1-苯基-1H-吡唑-4-基)偶氮]-5-磺基苯甲酸根合]铬酸锂钠 90207-12-8 90437-15-3 阿拉伯半乳糖 9028-53-9 二甘醇二苯甲酸酯 溴代叔丁烷 曲酸 603			