

麥芽直鏈寡醣 MOS

特性：具吸濕性、低甜度、延長保存日數、防止蛋白質變性。

用途：飲料、冰淇淋、嬰兒食品、果醬、果凍、醬油、沾醬、粉末調味包、燒酒、膠糖。

機能性寡醣 IMO 異麥芽寡醣

特性：低甜度、低黏度、耐酸耐高溫、低水活性、供 *Bifidus* 菌生長增殖、整腸效果、防止澱粉老化。

用途：低脂鮮乳、調味乳、機能性飲料、清涼飲料、碳酸飲料、冰品、糖果、餅乾、麥粉、奶粉。

如有任何產品上問題請 E-Mail 至本公司服務信箱 service@fructose.com.tw