

# 썬올리고 T500(말토 올리고당)



전분을 원료로 제조한 썬올리고 T500은  $\alpha$ -1,4 결합으로 이루어진 말토올리고당, 직쇄올리고당이며, 말토트리오스 (G3) 를 주성분으로 한 올리고당으로 빠른 소화흡수와 보습성 및 전분노화억제효과를 가진 당소재입니다.

## 특성

### ■ 저감미, 저점도

썬올리고 T500은 설탕의 약 1/3 정도이므로, 설탕의 일부를 대체하여 감미를 줄일 수 있으며, 말토덱스트린이나 저당물엿에 비하여 점도가 낮기 때문에 고농도 용액에서의 작업성이 우수하고, 점도가 낮은 제품의 제조가 가능합니다.

### ■ 소화흡수

소화흡수가 쉬운 짧은 체인의 직쇄올리고당 (말토트리오스)이 함유되어 있습니다.

### ■ 보습성, 노화방지

수분보유능력이 높고, 전분의 노화방지 효과가 있어 각종 식품을 부드럽고 촉촉하게 유지시켜 줍니다.

## 용도

■ 과자, 빵류, 잼, 냉동식품, 냉장식품, 음료, 유제품, 디저트 등에 사용됩니다.

## 규격

항목	말토올리고당
성상	무색 투명한 액상
올리고당 함량 (고형분 기준)	50% 이상
주성분	말토트리오스 40% 이상
고형분	75% 이상

## 포장단위

■ 25 kg 캔, Tank Lorry