

# 麦芽糖浆价格 欧都新材料值得信赖 定西麦芽糖浆

产品名称	麦芽糖浆价格 欧都新材料值得信赖 定西麦芽糖浆
公司名称	济南欧都新材料科技有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	济南市天桥区狮子张庄199号
联系电话	15634019959

## 产品详情

### 麦芽糖

以米、大麦、小麦、粟或玉米等粮食经发酵糖化制成的糖类食品。又称饴、胶饴。有软、硬之分，定西麦芽糖浆，软者为黄褐色粘稠液体，俗称糖稀，非糖类成分多；硬者系软饴糖经过滤提纯，除去渣滓，混入空气后凝固而成，为多孔之黄白色糖块。药用以软饴糖为好。【性能】味甘，性温。能补中缓急，。【参考】主要含麦芽糖，并含维生素B和铁等。【用途】[2] 用于脾胃虚弱，里急；肺燥咳嗽、咽痛。【用法】溶化饮，入汤药，噙咽，或入糖果等。【注意】脾胃湿热、中满呕哕者不宜。

### 麦芽糖

只需将蔗汁加热成胶状，再放入麦芽及米粉煮一小时即成，但过程中要不时搅拌令其不会较易黏底。

### 食法

麦芽糖夹饼麦芽糖食法多样化，麦芽糖浆批发，基本上只要想得到就有这种食法：

净食，也是duo人的食法。比如灶糖。

可放入针筒内再挤出，麦芽糖浆生产厂家，颇有趣的食法。

制作麦芽糖夹饼，续净食外另一种受大众喜爱的食法，常为街头小吃，制法为：

先用竹筷卷起适量麦芽糖，

再用两块梳打饼夹起便可食用。

作为小食的配料，如甜品。

加上椰丝食用，多和麦芽糖夹饼一起食用。

烧烤用，像蜂蜜般使用。

制作烧腊食物时加入。

欧都新材料科技有限公司大量批发麦芽糖食品添加剂

麦芽糖是淀粉、糖原、糊精等大分子多糖类物质在  $\alpha$ -淀粉酶催化下的主要水解产物，再经麦芽糖酶催化，则被水解成两个D-葡萄糖分子。无机酸如盐酸也可以水解麦芽糖。游离形式的麦芽糖似不存在于细胞中。

麦芽糖是食用饴糖的主要成分，麦芽糖浆价格，制作时以淀粉为原料，在麦芽中的淀粉酶作用下，可得含麦芽糖为主的产物。

麦芽糖浆价格-欧都新材料值得信赖-定西麦芽糖浆由济南欧都新材料科技有限公司提供。济南欧都新材料科技有限公司是从事“食品添加剂;饲料添加剂;基础料等”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供高质量的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：鹿经理。