

# 食品级麦芽糊精价格 济南昊伟 广西麦芽糊精价格

产品名称	食品级麦芽糊精价格 济南昊伟 广西麦芽糊精价格
公司名称	济南昊伟化工有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	中国山东济南市盖家沟农贸市场
联系电话	18663731382 18663731382

## 产品详情

麦芽糊精的组成，与其水解工艺、淀粉类型及淀粉中其它组分（如蛋白质、脂肪等）的存在密切相关。不同DE值的麦芽糊精具有不同的功能和性质：如增稠、胶凝、降低产品甜度、改变体系冰点、抑制冰晶生长、代替脂肪、减少热能、改善质构及用作喷雾剂或干燥载体等。麦芽糊精在食品生产中应用十分广泛，其市场前景非常广阔。如何利用麦芽糊精，是食品生产技术人员感兴趣的课题之一。

1. 用于增加粘稠度、增强产品分散性和溶解性麦芽糊精有较好的乳化作用和增稠效果。在豆奶、速溶麦片、麦乳精中用以增稠、吸收异味、改善口感、延长保质期；在奶茶、果晶、速溶茶、固体茶、植脂奶、咖啡伴侣中，用以增加醇厚、细腻、味香浓郁的口感及降低成本；在椰奶汁、花生杏仁露、各种乳酸饮品中，广西麦芽糊精价格，增强乳化力，使产品稳定性好、不易沉淀；在各色罐头或汤羹汁类食品中，用于增稠、改善结构、外观和风味。

### 2. 用于抑制褐变反应

当食品体系中有大量还原糖和蛋白质存在时，将其高温处理易引起褐变反应。由于麦芽糊精DE值较低，褐变反应程度较小，可作为一种惰性包埋材料用于敏感性化学物质，如香精、香料、等微化。

### 3. 用作承载体与涂膜保鲜

麦芽糊精水溶液无任何味道，结合及粘合作用强，可作为各种甜味剂、香味剂、填充剂和色素的优良载体，保证被承载物质的纯正风味。较低DE值的麦芽糊精具有较强的成膜或涂抹性能，可用于水果涂膜保鲜。

### 4. 用于配制功能食品

麦芽糊精易被人体吸收，可用于运动员、、婴幼儿等功能奶粉，如无蔗糖奶粉、运动饮料中。使产品体积膨胀、不易结块、速溶、冲调性好，提高营养比价。

哪些食物中含有麦芽糊精？

虽然健身界通常只将麦芽糊精与运动表现联系起来，但实际上它还有其他几种用途。更具体一点说，麦芽糊精通常被添加到食品中，增稠剂麦芽糊精价格，以便保留食物风味、通过帮助其他成分结合使产品变稠、改善质地和口感、延长保质期以及在保持质地和结构的同时替换糖或脂肪等。

明白这一点后，我们就会知道，许多加工食品和饮料中都会含有麦芽糊精，这其中就有低热量甜味剂、运动饮料、各种酱料、乳制品、早餐麦片、蛋和蛋白棒以及婴儿食品等等。

麦芽糊精系列产品均以淀粉为原料，经酶法工艺控制水解转化而成。淀粉是由许多葡萄糖分子聚合而成的碳水化合物；它的分子结构中大部分是以  $\alpha$ -(1,4)键连接，少量是以  $\alpha$ -(1,6)键连接。利用耐高温  $\alpha$ -淀粉酶对淀粉的催化水解具有高度的专一性，即只能按照一定的方式水解一定种类和一定部位的葡萄糖苷键的特别性能，仅水解淀粉，不分解蛋白质、纤维素等。所以麦芽糊精是以玉米、大米等为原料，经酶法控制水解液化、脱色、过滤、离子交换、真空浓缩及喷雾干燥而成。其视密度在0.5g/cm<sup>3</sup>以下，遇水易分散溶解。

酶法工艺生产的麦芽糊精与酸法工艺生产的麦芽糊精的区别在于不会析出长链直链淀粉成分，故不会产生白色沉淀物，食品级麦芽糊精价格，从而大大提高了麦芽糊精的商品价值。

酶法麦芽糊精放在水中，下沉很快，落在水底中，并能逐渐往上返，同时渐渐溶解，其溶解度略低于砂糖，但水化力较强。一旦吸收水分后，保持水分的能力较强。这是麦芽糊精的一个重要特性，在使用中常常会利用这一特性。

我国各地生产的麦芽糊精系列产品，均以玉米，大米等为直接原料，酶法工艺生产的。麦芽糊精广泛应用于糖果、麦乳精、果茶、奶粉、冰淇淋、饮料、罐头及其他食品中，它是各类食品的填充料和增稠剂。

食品级麦芽糊精价格-济南昊伟(在线咨询)-广西麦芽糊精价格由济南昊伟化工有限公司提供。济南昊伟化工有限公司实力雄厚，信誉可靠，在山东 济南 的甜味剂等行业积累了大批忠诚的客户。济南昊伟带着精益求精的工作态度和不断的完善创新理念和您携手步入辉煌，共创美好未来！