

食品级麦芽糊精厂家 济南昊伟 厦门麦芽糊精厂家

产品名称	食品级麦芽糊精厂家 济南昊伟 厦门麦芽糊精厂家
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

广泛应用于饮料、冷冻食品、糖果、麦片、乳制品、等行业，还可应用于纺织、日化、生产中。

(1) 麦芽糊精添加于奶粉等乳制品中，可使产品体积膨胀，不易结块，速溶，冲调性好，延长产品货架期，同时降低成本，提高经济效益。也可改善营养配比，提高营养比价，易消化吸收。麦芽糊精在配制功能奶粉，特别是无蔗糖奶粉、婴儿助长奶粉等中的作用已得到确认。用量5%~20%。

(2) 用在豆奶粉、速溶麦片和麦乳精等营养休闲食品，具有良好的口感和速溶增稠效果，避免沉淀分层现象，增稠剂麦芽糊精厂家，能吸收豆腥味或奶膻味，延长保持期，参考用量10%~25%。

(3) 在固体饮料，如奶茶、果晶、速溶茶和固体茶中使用，能保持原产品的特色和香味，降低成本，产品口感醇厚、细腻，味香浓郁速溶效果，抑制结晶析出。乳化效果好，载体作用明显。参考用量10%~30%。适于生产咖啡伴侣的DE24~29的麦芽糊精，用量可高达70%。

(4) 用于果汁饮料，象椰奶汁、花生杏仁露和各种乳酸饮品中，乳化能力强，果汁等原有营养风味不变，易被人体吸收，粘稠度提高，产品纯正，稳定性好，厦门麦芽糊精厂家，不易沉淀。用于运动饮料，麦芽糊精在人体内的新陈代谢作用中，热能的供人消耗易保持平衡，肠胃消化吸收的负荷小。参考用量5%~15%。

(5) 用于冰淇淋、雪糕或冰棒等冷冻食品里，冰粒膨胀细腻，粘稠性能好，甜味温和，少含或不含胆固醇，风味纯正，落口爽净，口感良好，用量10%~25%。

(6) 使用于糖果时可增加糖果的韧性，防止返砂和烊化，改善结构。降低糖果甜度，减少牙病，降低粘牙现象，改善风味，食品级麦芽糊精厂家，预防潮解，延长保质期，用量一般10%~30%。

(7) 用于饼干或其它方便食品，造型饱满，表面光滑，色泽清亮，外观效果好。产品香脆可口，甜味适中，入口不沾牙，不留渣，次品少，货架期也长。用量5%~10%。

麦芽糊精就属于后一个类别，因为它是一个很长的重复葡萄糖分子链连接在一起的。为了生产纯麦芽糊精，淀粉类食物，比如小麦、玉米、土豆和大米会在水中煮熟，然后暴露在各种酸和酶中，以将麦芽糊精与其他糖分离。这个过程就是水解，它被用于生产其他的一些产品，我们常说的水解乳清蛋白就是水解工艺。

在这个过程中，含有麦芽糊精的液体被净化、过滤和喷雾干燥，然后形成白色、几乎无味的粉末。

麦芽糊精会导致蛀牙吗？

蛀牙是由口腔细菌产生的酸引起的牙齿损坏。细菌以食物残渣或者牙齿表面的糖类为食，导致它们分泌酸性物质。这种酸会溶解牙齿的硬组织（牙釉质、牙本质和牙骨质），从而导致蛀牙。而嘴里的细菌则喜欢吞下麦芽糊精。

因此，麦芽糊精可以通过在口腔中喂养产酸细菌而导致蛀牙也就不足为奇了。

但值得注意的是，所有形式的糖都是如此，无论是天然的还是有机的。事实上，麦芽糊精比其他种类的糖对产酸细菌的喂养效果要差不少。

食品级麦芽糊精厂家-济南昊伟(在线咨询)-厦门麦芽糊精厂家由济南昊伟化工有限公司提供。行路致远，砥砺前行。济南昊伟化工有限公司致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为甜味剂具有竞争力的企业，与您一起飞跃，共同成功!