

# 麦芽糊精食品级 麦芽糊精 万旭化工

产品名称	麦芽糊精食品级 麦芽糊精 万旭化工
公司名称	安徽万旭化工科技有限公司业务部
价格	面议
规格参数	
公司地址	安徽省宣城市郎溪县飞鲤镇幸福富裕路
联系电话	18110820001 18110820001

## 产品详情

### 麦芽糊精的特性

麦芽糊精易被人体吸收，麦芽糊精食品级，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。在冰淇淋、雪糕、冰棒中，可在不改变体系可溶性固形物含量的情况下，改变产品的冰点，抑制冰晶生长，使冰粒膨胀细腻，麦芽糊精工厂，粘稠性能好，甜味温和，落口爽净，口感良好。在糖果中加入麦芽糊精，可降低体系甜度，麦芽糊精厂家，还可增加糖果韧性，防止返砂和焦化，改善体系风味，延长保质期。这对预防牙龋病、和等也有积极意义。

### 玉米淀粉的定义

玉米淀粉（corn starch）又称玉蜀黍淀粉。俗名六谷粉。白色微带淡黄色的粉末。

将玉米用0.3%亚硫酸浸渍后，通过破碎、过筛、沉淀、干燥、磨细等工序而制成。普通产品中含有少量脂肪和蛋白质等。吸湿性强，高能达30%以上。清理玉米中含有各种尘芥、有机和无机杂质。为了保证安全生产和产品质量，对玉米中存在的杂质必须进行清理。清理玉米的方法，主要采用筛选、风选等。清理设备有振动筛、比重去石机、永磁滚筒和洗麦机等。

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。麦芽糊精食品级-麦芽糊精-万旭化工(查看)由安徽万旭化工科技有限公司提供。安徽万旭化工科技有限公司在化工产品这一领域倾注了诸多的热忱和热情，万旭化工一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：黄先生。