

# 蚌埠麦芽糊精 麦芽糊精种类 万旭化工

产品名称	蚌埠麦芽糊精 麦芽糊精种类 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

### 麦芽糊精和玉米糖浆

麦芽糊精和玉米糖浆类似，是一种没有味道的营养性多糖，具有许多独特的理化性能，如水溶性好、耐熬煮以及易于人体吸收等。这些特性使它在固体饮料，糖果、饼干、啤酒、婴儿食品、运动员饮料等多种食品加工和生产中得到应用。对婴幼儿营养中的提供能量而言，麦芽糊精与其他类型的碳水化合物并无优劣之分，麦芽糊精工厂，是等价的。国外在食品中也添加麦芽糊精，改善营养配比，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。

### 玉米淀粉怎么制作

玉米淀粉浸泡温度对的浸泡作用具有重要的影响，提高浸泡水温度，能够促进的浸泡作用。但温度过高，会使淀粉糊化，造成不良后果。一般以50~55 为宜，不致于使淀粉颗粒产生糊化现象。浸泡时间对浸泡作用亦有密切的关系。在浸泡过程中，浸泡水不是从玉米颗粒的表皮各部分渗透到内部组织，而是从颗粒底部根幅处的疏松组织进入颗粒，通过麸皮底层的多孔性组织渗透到颗粒内部，所以必须保证足够的浸泡时间。玉米在50 浸泡4小时后，胚芽部分吸收水分达到高值，8小时后，胚体部分也吸收水分达高值。这个时候玉米颗粒变软，经过粗碎，胚芽和麸皮可以分离开。但蛋白质网尚未被分散和破坏，蚌埠麦芽糊精，淀粉颗粒还不能游离出来。若继续浸泡，能使蛋白质网分散。浸泡约24小时后，软胚体的蛋白质网基本上分散，约36小时后，麦芽糊精种类，硬胚体的蛋白质网也分散。因为蛋白质网的分散过程是先膨胀，后转变成细小的球形蛋白质颗粒，后网状组织破坏。所以要使蛋白质网完全分散，需要48小时以上的浸泡时间。

振动筛是用来清除玉米中的大、中、小杂物。筛孔配备，层筛面用直径17~20毫米圆孔，第二层筛面直径12~15毫米圆孔，除去大、中杂，第三层筛面选用直径2毫米圆孔除去小杂。比重去石机是用来除去玉米中的并肩石。由于玉米粒度较大，糊精麦芽，粒型扁平，比重也较大等特点，在操作时应将风量适当增大，风速适当提高，穿过鱼鳞孔的风速为14米/秒左右。鱼鳞孔的凸起高度也应适当增至2毫米，操作时应注意鱼鳞筛面上物料的运动状态，调节风量，并定时检查排石口的排石情况。

蚌埠麦芽糊精-麦芽糊精种类-万旭化工(推荐商家)由安徽万旭化工科技有限公司提供。行路致远，砥砺前行。安徽万旭化工科技有限公司致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为化工产品具有竞争力的企业，与您一起飞跃，共同成功!

