

麦芽糊精报价 麦芽糊精 万旭化工

产品名称	麦芽糊精报价 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

麦芽糊精的用途

麦芽糊精用于增加粘稠度、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，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。

麦芽糊精的应用

麦芽糊精用于果汁饮料，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，麦芽糊精生产厂家，粘稠度提高，产品纯正，稳定性好，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，工业麦芽糊精，肠胃消化吸收的负荷小。参考用量5%~15%。在火腿和香肠等肉制品中添加麦芽糊精，麦芽糊精，可体现其胶粘性和增稠性强的特点，使产品细腻，口味浓郁，易包装成型，麦芽糊精报价，延长保质期。用量5%~10%。麦芽糊精含有大量的多糖类，另外还含有钙、铁等对人体有益的微量元素及矿物质，并能促进人体正常的物质代谢。麦芽糊精广泛应用于饮料、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。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，能吸收豆腥味或奶膻味，延长保持期，参考用量10%~25%。麦芽糊精报价-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坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支高素质的员工队伍，力求提供更好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。万旭化工——您可信赖的朋友，公司地址：安徽省宣城市郎溪县飞鲤镇幸福富裕路，联系人：黄先生。