

麦芽糖粉 凯瑞玛

产品名称	麦芽糖粉 凯瑞玛
公司名称	菏泽天缘生物技术有限公司
价格	8.30/公斤
规格参数	
公司地址	菏泽市开发区陈集镇张庄村东
联系电话	13405403358

产品详情

麦芽糖粉功能与应用

- 1、甜度低,而且温和、口感好,由于高麦芽糖对酸和热较葡萄糖稳定,通常温度下不分解,易于糖果和乳制品的生产。
- 2、韧性好,透明度高,用于生产的糖果不出现“返砂”现象,并且口感好,较用砂糖生产糖果成本低,效益可观。
- 3、具有抗结晶,冰点低,抗氧化的特性,用于冷饮和乳制品生产中,可改善产品的口感,提高产品质量。

您有新

- 4、保湿性好,防止淀粉老化,广泛用于糕点、面包焙烤食品中,延长保质期。
- 5、DE值低,熬温高,在糖果业中应用甚广。
- 6、高麦芽糖粉因绝少含有蛋白质、氨基酸等可与糖类发生美拉德反应的物质,故热稳定性好,在制造糖果时比之饰糖适合用于真空薄膜法熬糖。
- 7、水分较低,便于运输,延长保质期,使用方便,降低生产成本。

使用范围

广泛应用于糖果糕点、饮料制品、乳制品、调味品、焙烤品、滋补养生液、药品、果酱、果冻、罐头食品、肉制品、海产品、蜂蜜加工制品及传统糖制品:花生糖、芝麻哦、酥糖等。工艺要点提示

使用上可以在后期发酵中添加,效果明显。