麦芽糊精生产厂家

产品名称	麦芽糊精生产厂家
公司名称	山东爱采生物科技有限公司
价格	6.00/kg
规格参数	品牌:麦芽糊精生产厂家 型号:食品级麦芽糊精 产地:山东麦芽糊精
公司地址	山东省菏泽市经济开发区和平路恒泰商厦203
联系电话	13573016375

产品详情

麦芽糊精厂家 麦芽糊精生产厂家 麦芽糊精价格

麦芽糊精是一种价格低廉、口感滑腻、没有任何味道的营养性多糖。麦芽糊精一般为多种DE值的混合物。它可以是白色粉末，也可以是浓缩液体。 流动性良好，无异味，几乎没有甜度。溶解性能良好，有适度的粘度。吸湿性低，不易结团。有较好的载体作用，是各种甜味剂、香味剂、填充剂等的优良载体。有很好的乳化作用和增稠效果。有促进产品成型和良好地抑制产品组织结构的作用。成膜性能好，既能防止产品变形又能改善产品外观。极易被人体吸收，特别适宜作病人和婴幼儿童食品的基础原料。对食品饮料的泡沫有良好的稳定效果。对结晶性糖具有抑制晶体析出的作用，有显着的“ 抗砂 ”“ 抗烊 ”作用和功能。

应用范围：

（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520。

（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，能吸收豆腥味或奶膻味，延长保持期，参考用量1025。

（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1030。适于生产咖啡伴侣的DE2429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，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，肠胃消化吸收的鱼荷小。参考用量515。

（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1025。

（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，预防潮解，延长保质期，用量一般1030。

（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510。

（8） 麦芽糊精在各色罐头或汤羹汁类食品中，主要的作用是增加稠度，改善结构、外观和风味。用于固体调味料、香料、粉末油脂等食品中，起着稀释、填充的作用，可防潮结块，使产品易贮藏。在粉末油脂中还能起到代用油脂的功能。

（9） 在火腿和香肠等肉制品中添加麦芽糊精，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，延长保质期。用量510。