鄂尔多斯麦芽糖浆 欧都新材料服务保障 麦芽糖浆价格

产品名称	鄂尔多斯麦芽糖浆 欧都新材料服务保障 麦芽糖浆价格
公司名称	济南欧都新材料科技有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	济南市天桥区狮子张庄199号
联系电话	15634019959

产品详情

麦芽糖

小建中汤：15g，白芍30g，生姜12g，大枣四枚，10g，煎汤取汁；加饴糖50g，再煎溶后温服。源于《论》。本方主要以饴糖补中缓急；、生姜温中助阳；白芍、、大枣缓急，调和。用于失调，里急，喜温喜按；或虚劳、气血不足，心悸不宁，面色无华。2、大建中汤：人参9g，干姜5g，花椒3g，煎汤取汁；加入饴糖18g，再煎溶化后服。源于《金匮要略》。本方仍以饴糖补中缓急为主，以人参补中，干姜温中散寒、止呕，花椒温中。全方重在健中温阳而止呕。用于脾胃阳虚，阴寒内盛，呕吐，不欲食。

麦芽糖
麦芽糖色泽红黄，性状黏糊，味道甘甜，是生产糕点、糖果所必需的原料，还具有的。下面就和大家分享，如何之作麦芽糖哦。

选择干燥、纯净、无杂质的小麦(或大麦)

玉米(或糯米)（玉米需粉碎成小米大小）

以及无霉烂变质的红薯作原料（红薯需粉碎成豆渣状，鄂尔多斯麦芽糖浆，但不能粉碎成粉状

麦芽糖(maltose)是由两个葡萄糖单位经由 α-1，4 糖苷键连接而成的二糖，又称为麦芽二糖。因 C1 羟基位置不同，而有 α- 和 β- 两种异构体

高麦芽糖粉是淀粉经双酶法水解，并经过脱色、离交精制、浓缩、喷雾干燥而成的白色粉末，其主要组成成分是麦芽糖和少量麦芽多聚体，麦芽糖浆批发，具有良好的发酵性，用于面包糕点及啤酒制造，并

可以延缓糕点的淀粉老化。具有良好的抗结晶性，用于果酱、果冻等制造可防止蔗糖的结晶析出而延长商品的保存期

麦芽糖在糖果工业中用以代替酸水解生产的淀粉糖浆，不仅制品口味柔和，甜度适中，产品不易着色，麦芽糖浆生产厂家，而且硬糖具有良好的透明度，有较好的抗砂抗烊性，从而延长保存期。

鄂尔多斯麦芽糖浆-欧都新材料服务保障-麦芽糖浆价格由济南欧都新材料科技有限公司提供。济南欧都新材料科技有限公司为客户提供“ 食品添加剂;饲料添加剂;基础料等 ”等业务，公司拥有“ 欧都 ”等品牌，专注于化工产品等行业。，在济南市天桥区狮子张庄199号的名声不错。欢迎来电垂询，联系人：鹿经理。