

张家界固体麦芽糖 欧都新材料服务保障 固体麦芽糖批发

产品名称	张家界固体麦芽糖 欧都新材料服务保障 固体麦芽糖批发
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

麦芽糖大家说过吗，它又叫饴糖、胶饴、糖稀等，是一种用粮食经过发酵、提炼而来的。虽然麦芽糖吃起来并不像白糖那么甜，但是对于糖尿来说还是不能食用的，而且麦芽糖的热量比较高，如果吃多了的话，会导致身体发胖的。麦芽糖是米、大麦、粟或玉蜀黍等粮食经发酵制成的糖类食品，属于碳水化合物的一种，甜味不大，能增加菜肴品种的色泽和香味，全国各地均产。

麦芽糖

物理性质白色晶体，易溶于水，有甜味(不及蔗糖)(与蔗糖同分异构)
。折叠编辑本段化学性质(1)有还原性: 能发生银镜反应，是还原性糖。

(2)水解反应: 产物为2分子葡萄糖。麦芽糖分子结构中有醛基，是具有还原性是一种还原糖。因此可以与银氨溶液发生银镜反应，固体麦芽糖价格，也可以与新制碱性氢氧化铜反应生成砖红色沉淀。可以在一定条件下水解，生成两分子葡萄糖。

(3)无色或白色晶体，粗制者呈稠厚糖浆状。一分子水的结晶麦芽糖 $102\sim 103$ 熔融并分解。易溶于水，微溶于乙醇。还原性二糖，有醛基反应，能发生银镜反应，固体麦芽糖生产厂家，也能与班氏试剂(用硫酸铜、碳酸钠或苛性钠、柠檬酸钠等溶液配制)共热生成砖红色氧化亚铜沉淀。能使试液褪色，被氧化成麦芽糖酸。在稀酸加热或 -葡萄糖苷酶作用下水解成2分子葡萄糖。用作食品、营养剂等。由淀粉水解制取，一般用麦芽中的酶与淀粉糊混合在适宜温度下发酵而得。

麦芽糖可以制成结晶体，固体麦芽糖批发，用作甜味剂，但甜味只达到蔗糖的1/3。麦芽糖是一种廉价的营养食品，容易被人体消化和吸收

济南欧都供应麦芽糖

抗龋齿性 低聚异麦芽糖抗龋齿性甚佳，不易被蛀牙病原菌-变异链球菌(*Streptococcus mutant*)发酵，所以

产生的酸少，张家界固体麦芽糖，牙齿不易腐蚀，它与蔗糖并用时，也能阻碍蔗糖不易被变异链球菌作用而产生水不溶性的高分子葡聚糖，抑制蔗糖的蛀牙性。低聚异麦芽糖中潘糖(Panose)对阻碍齿垢形成的效果极为明显。zhi齿也是我国儿童普遍的牙病之一，保护儿童口腔卫生、预防牙病，以低聚异麦芽糖代替白砂糖，生产不易zhi齿的食品和饮料是一件很有价值的工作，希望引起卫生界、食品保健界注目。

张家界固体麦芽糖-欧都新材料服务保障-固体麦芽糖批发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位于济南市天桥区狮子张庄199号。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前欧都新材料在化工产品中享有良好的声誉。欧都新材料取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。欧都新材料全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。