# 湖北麦芽糊精厂家 西王食品级麦芽糊精 食品添加剂

| | |
|---|---|
| 产品名称 | 湖北麦芽糊精厂家 西王食品级麦芽糊精<br>食品添加剂 |
| 公司名称 | 武汉吉业升化工有限公司 |
| 价格 | .00/件 |
| 规格参数 | 品牌:西王<br>含量:99%<br>包装:25kg/袋 |
| 公司地址 | 武汉市黄陂区盘龙城经济开发区叶店村武汉28街休闲商业中心D1栋1-2层15室（注册地址） |
| 联系电话 | 13349972642 13349972642 |

# 产品详情

麦芽糊精生产厂家销售经理：曾经理

武汉吉业升化工有限公司是生产麦芽糊精的厂家，我公司从03年发展至今客户遍布全中国省份，欢迎新老客户来电垂询。

麦芽糊精生产厂家产品介绍详情：

麦芽糊精

中文别名：麦芽糖糊精

英文名称：dextrin 10

别名：水溶性糊精或酶法糊精。

分子式:(C6H10O5)n

熔点：240℃ (dec.)

含量：99 %

麦芽糊精，也称水溶性糊精或酶法糊精。它是以玉米淀粉作原料，经酶法工艺低程度控制水解转化，提纯，干燥而成。

产品用途：

用于糖果、饮料、方便面、造纸、化妆品、等行业

（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5%~20%。

（2） 麦芽糊精用在豆奶粉、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%。

（3） 麦芽糊精在固体饮料，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10%~30%。适于生产咖啡伴侣的DE24~29的麦芽糊精，用量可高达70%。

（4） 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，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，肠胃消化吸收的负荷小。参考用量5%~15%。

包装规格：25KG/袋