

## 烘焙麦芽粉/烘焙麦精 欧包全麦面包必选配料烘焙原料

产品名称	烘焙麦芽粉/烘焙麦精 欧包全麦面包必选配料烘焙原料
公司名称	天津富海泰技术有限公司
价格	40.00/千克
规格参数	保质期:365天 生产日期:近期 规格:1kg/袋, 25kg/袋
公司地址	天津市武清区京津科技谷福顺路166号
联系电话	15311871353 15311871353

### 产品详情

公司介绍：

产品介绍：

烘焙麦芽粉/烘焙麦精是在麦精研究的基础上，采用生物技术结合烘焙食品的加工特性和产品特性而制备的浓香麦精，不仅保持了麦精的营养特性，而且可赋予食品浓郁的烤味和焦香风味，风味纯正、浓郁、柔和，麦香飘逸，口感天然。同时，还可以赋予食品天然、诱人的色泽。

烘焙麦芽粉/烘焙麦精添加到面包中，可延长面包的硬化时间，控制面包的老化，延长其货架期。在烘焙过程中，烘焙麦精可辅助面团发酵，改善面包结构，提升面包的口感。

烘焙麦精加工性能好，应用范围广，可明显提升产品口感和质量，提高产品保湿性能，而且风味配伍性能优良，具有耐热、持久、稳定等特性，是巧克力和坚果风味的绝配原料，可增加产品原有香味，突显坚果和巧克力的香气，也可赋予产品浓郁的麦芽香味。

烘焙麦芽粉/烘焙麦精是一种典型的美拉德反应中间体，可以简化复杂的生产工艺。产品部分溶于水，具有浓烈的麦香味和烘焙香味，色泽浅黄至棕黄，经高温烘烤后风味浓郁，色泽诱人，可广泛添加到面包、饼干和西点等食品中，是制作欧式面包和全麦面包不可或缺的原料。建议添加量：3-8%。

产品图片：

