

# 超高麦芽糖粉

产品名称	超高麦芽糖粉
公司名称	济南德乐生物技术有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	济南市经四路万达广场万达公馆
联系电话	86-053186116886 13065098978

## 产品详情

产品型号及规格：

m95 (25kg/包)

产品介绍： cas:6363-53-7

结晶麦芽糖粉(high maltose powder)是优质淀粉经双酶法水解，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，具有良好的发酵性,可以作为发酵培养基的良好碳源，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。

产品特点：

1、纯正低甜味： 结晶麦芽糖的甜度约为蔗糖甜度的三分之一，当与蔗糖混合应用在甜度过高的食品例如馅料中，舒润纯正、无异味、低甜度，并且产品的特性与全部应用蔗糖时的特性比较并无任何改变。

2、防止淀粉老化，延长食品的保质期：

结晶麦芽糖与蔗糖按照一定比例混合后，生产出来的产品的保质期比较单纯使用蔗糖或者将蔗糖与其他甜味剂混合后生产出来的产品的保质期要长。结晶麦芽糖与蔗糖混合后生产出来的产品，如面包，糕点，如果能够配合酵母的合理运用，将会呈现非常吸引人的外观。结晶麦芽糖的水溶解度和分散性较高，流动性也高，放置不吸潮，储藏稳定性高，不易焦化，适用于食品，医药，化妆品等。

3、低龋齿性：

结晶麦芽糖不易为蛀芽菌分解而产生酸，防止龋齿的发生。 4、抑制微生物的生长：  
结晶麦芽糖具备与蔗糖相似的较低的水活性，因此结晶麦芽糖可以很好地被应用在禽类食品的混合涂层

里。当结晶麦芽糖与其他调味料或者涂层剂混合使用时，可以抑制禽类食品表皮的微生物生长而且还可以起到保湿作用。

5、优良的抗结晶性：结晶麦芽糖在很多应用中能够起到抑制蔗糖的结晶的作用，可防止糖果返砂，防止果冻果酱等食品中蔗糖结晶。最突出的应用是在冷冻薄冰和冷冻冰块上面。食品工业中用在果酱、果冻等制造时可防止蔗糖的结晶析出而延长商品的保存期。

6、色素稳定剂：结晶麦芽糖可以保护水果馅的光鲜度，尤其对草莓以及甜面包和果酱的馅料有非常卓越的效果，并且可以防止变色。用在焦糖色表素的制作中，可提高其红色指数及色率，并使其具有很好的焦糖香味，提高产品质量。

7、吸收油类和脂肪：结晶麦芽糖吸收油类和脂肪的特性可以改善油腻类食品的口感，例如羊角面包，可以使其更加美味。

8、食品加工的改良物：结晶麦芽糖与蔗糖相比较，热和酸的稳定性均较高。在食品加工过程中，结晶麦芽糖不易导致食品腐烂和变质，利用控制加热或者其他条件，通过结晶麦芽糖的应用可以得到食品所期望的色泽和口感。

感官和理化指标：

感官指标：

项目	要求
外观	无定形粉末或结晶性粉末，无肉眼可见杂质
滋味	甜味温和、纯正、无异味
颜色	白色或略带黄色

理化指标：

项目	要求
麦芽糖含量（以干物质计）/（%）	95.0
水分/（%）	6.5

ph	4.0-6.0
透射比/ (%)	95
硫酸灰分/ (%)	0.3
碘试验	无蓝色反应

#### 产品应用：

- 1、结晶麦芽糖可以作为发酵培养基的良好的碳源，可以确保培养基的稳定发展。相比较而言，如果使用葡萄糖，由于葡萄糖的高渗透压力将会带来不稳定的性能。
- 2、化妆品、水产品、馅料、烘焙产品等。
- 3、结晶麦芽糖的重要医药用途是配制静脉注射液，其在人体体内渗透压力与葡萄糖相等，但其代谢速度较葡萄糖慢，只能在非消化道被吸收，所以配制注射液的浓度能增高两倍，提供的能量也为葡萄糖的两倍，能延长供热能时间，为高能量的注射液，是体弱病患者良好的能量补充药物。麦芽糖较葡萄糖在体内的代谢慢，吸收又不受yidaosu的控制，特别适合于糖尿病患者使用，还能与蛋白质、anjisuan、维生素、电解质和其他物质等混合配制注射液供给病人营养，并可以用插管鼻喂法补充病人营养。因此麦芽糖已被发达国家广泛应用于营养类大输液的生产。