

食品级麦芽糊精 溶解度98% 用于糖果、饮料、方便面、造纸

产品名称	食品级麦芽糊精 溶解度98% 用于糖果、饮料、方便面、造纸
公司名称	武汉吉业升化工有限公司
价格	5200.00/吨
规格参数	品牌:吉业升 溶解度:98% 原料:含淀粉质的玉米
公司地址	湖北省武汉市黄陂区盘龙城经济开发区叶店村
联系电话	15307147230

产品详情

麦芽糊精

中文别名：水溶性糊精或酶法糊精

英文名称：Maltodextrin

【产品概述】

级别：食品级

它是各类淀粉作原料，经酶法工艺低程度控制水解转化，提纯，干燥而成。其原料是含淀粉质的玉米，大米等。也可以是精制定粉，如玉米淀粉，小麦淀粉，木薯淀粉等。1970年，Veberbacher对麦芽糊精做出如下定义：以淀粉为原料，经控制水解DE值在20%以下的产品称为麦芽糊精，以区别淀粉经热解反应生成的糊精产品。美国则把玉米淀粉为原料水解转化后，经喷雾干燥而获得的碳水化合物产品取名为“麦特灵”(MALRIN)，其系列产品的DE值从5%到20%，其商品规格简称为MD50、MDI00、MDI50、MD200等。麦芽糊精的主要性状和水解率(DE值)有直接关系，因此，DE值不仅表示水解程度，而且是掌握产品特性的重要指标。了解麦芽糊精系列产品DE值和物性之间的关系，有利于正确选择应用各种麦芽糊精系列产品。

用途：

(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) 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) 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) 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，肠胃消化吸收的鱼荷小。参考用量5%~15%。

(5) 用于冰淇淋、雪糕或冰棒等冷冻食品里，冰粒膨胀细腻，粘稠性能好，甜味温和，少含或不含胆固醇，风味纯正，落口爽净，口感良好，用量10%~25%

(6) 使用于糖果时可增加糖果的韧性，防止返砂和烊化，改善结构。降低糖果甜度，减少牙病，降低粘牙现象，改善风味，预防潮解，延长保质期，用量一般10%~30%。

(7) 用于饼干或其它方便食品，造型饱满，表面光滑，色泽清亮，外观效果好。产品香脆可口，甜味适中，入口不沾牙，不留渣，次品少，货架期也长。用量5%~10%。

(8) 麦芽糊精在各色罐头或汤羹汁类食品中，主要的作用是增加稠度，改善结构、外观和风味。用于固体调味料、香料、粉末油脂等食品中，起着稀释、填充的作用，可防潮结块，使产品易贮藏。在粉末油脂中还能起到代用油脂的功能。

(9) 在火腿和香肠等肉制品中添加麦芽糊精，可体现其胶粘性和增稠性强的特点，使产品细腻，口味浓郁，易包装成型，延长保质期。用量5%~10%。

包装：

25公斤袋装。

本公司郑重承诺

- 1，武汉吉业升化工有限公司生产。我们愿与广大新老客户真诚合作，携手并进，共创双赢！
- 2，本公司视产品质量为服务准则，所有产品均会检测合格出厂。
- 3，本公司和各大快递公司、物流公司都建立了良好的合作关系，优先发货且运费实惠。
- 4，质量是生命、服务是灵魂是我们公司经营理念，我们坚持客户至上，用心服务。

武汉吉业升化工有限公司在全国各大省份及城市均有销售：湖北、湖南、江西、河南、山东、安徽、江苏、浙江、陕西、山西、重庆、四川、上海、河北、吉林、辽宁、广东、广西、贵州、北京等，客户遍布全国。