

麦芽糖粉厂家麦芽糖粉添加量

产品名称	麦芽糖粉厂家麦芽糖粉添加量
公司名称	江苏采薇生物科技有限公司
价格	10.00/千克
规格参数	品牌:麦芽糖粉厂家 型号:食品级麦芽糖粉 产地:生产麦芽糖粉厂家
公司地址	徐州市泉山区江苏建筑职业技术学院大学科技园2号楼409室（注册地址）
联系电话	13338976321 13338976321

产品详情

麦芽糖粉，麦芽糖粉厂家，麦芽糖粉生产厂家，麦芽糖粉添加量，麦芽糖粉使用方法

性状：麦芽糖是一种白色粉末，熔化时有粘性。甜度不如蔗糖。有旋光性，其水溶液有变旋光现象。溶于水，微溶于乙醇，有还原性

1. 食品领域麦芽糖用途广泛，用于食品行业的各个领域，固体食品、液体食品、冷冻食品、胶体食品（如果冻）等。麦芽糖在食品中不仅是甜味剂，而且是添加剂、保鲜剂、保湿剂。麦芽糖具有良好的抗结晶性，在冷冻食品中也不会有晶体析出，还有防止其它糖产生结晶的效果，这样就可以在生产果酱和果冻时防止蔗糖的结晶析出，延长食品的保存期。麦芽糖具有良好的发酵性，故也大量用于面包、糕点、啤酒的制造。麦芽糖有防止淀粉凝沉和老化作用，可以增加果冻、果酱和加淀粉的罐头的保质期。麦芽糖甜度低，保湿性高，具有一分子结晶水的麦芽糖非常稳定，增加了食品的保湿性。在糕点中加入麦芽糖浆，可使糕点新鲜可口，但当麦芽糖吸收了6%-12%的水份后，就不再吸水，也不释水，这种特性能使食品抑脱水和防止食品的老化，使食品长期处于绵软、湿润、新鲜、可口，增加食品的货架期。麦芽糖对酸和热均比较稳定，在pH3和120 加热90min几乎不分解，熬糖温度可达160 ，加热时不易发生美拉特反应而变色，故在常温下不会因麦芽糖的分解而引起食品的变质、变味。在糖果工业中可代替酸水解的淀粉糖浆，不仅制品口味温和，甜度适中，产品不易变色，而且硬糖具有良好的透明度，有较好的抗砂抗烽性，从而可延长保存期。麦芽糖因绝少含有蛋白质、氨基酸等可与糖类发生美拉特反应的物质，故热稳定性好，在制造糖果时更适合于用真空薄膜法、熬制糖和浇铸成型。

1. 医药领域在医药上用纯麦芽糖输液滴注静脉时，血糖不会升高，适合于糖尿病人补充营养。麦芽糖在人体代谢中不需胰岛素就能被吸收，是糖尿病患者的营养剂和辅助治疗剂，也是糖尿病患者的保健性食品 and 功能性食品的甜味剂。

