

# 麦芽糊精生产厂家 吉林麦芽糊精 沈阳恒之盛 用心服务

产品名称	麦芽糊精生产厂家 吉林麦芽糊精 沈阳恒之盛 用心服务
公司名称	沈阳恒之盛商贸有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	沈阳市大东区东北大马路392-1号1-11-16
联系电话	13898894461

## 产品详情

麦芽糊精是DE值5-20的淀粉水解产物。它介于淀粉和淀粉糖之间，是一种价格低廉、口感滑腻、没有任何味道的营养性多糖。麦芽糊精一般为多种DE值的混合物。它可以是白色粉末，也可以是浓缩液体。流动性良好，无异味，几乎没有甜度。溶解性能良好，有适度的粘度。吸湿性低，不易结团。有较好的载体作用，麦芽糊精生产厂家，是各种甜味剂、香味剂、填充剂等的良好载体。有很好的乳化作用和增稠效果。有促进产品成型和良好地抑制产品组织结构的作用。

用于改善食品的结构和外观在饼干或其它方便食品中，麦芽糊精报价，使产品入口不粘牙、不留渣，吉林麦芽糊精，造型及外观清亮光滑、饱满，减少次品，麦芽糊精批发，延长产品货架期。食品中“麦芽糊精”有何作用首先要从碳水化合物说起。婴幼儿处于快速生长发育期，需要充足的能量满足基础代谢和生长发育，在这个阶段宝宝对蛋白质、脂肪、碳水化合物及其他各营养素的需要量比成人还要高。婴幼儿食品中常见的碳水化合物有乳糖、蔗糖、麦芽糊精等，这些碳水化合物提供的能量没有差异。

麦芽糊精的组成，与其水解工艺、淀粉类型及淀粉中其它组分（如蛋白质、脂肪等）的存在密切相关。不同DE值的麦芽糊精具有不同的功能和性质：如增稠、胶凝、降低产品甜度、改变体系冰点、抑制冰晶生长

用于增加粘稠度、增强产品分散性和溶解性麦芽糊精有较好的乳化作用和增稠效果。在豆奶、速溶麦片、麦乳精中用以增稠、吸收异味、改善口感、延长保质期。

麦芽糊精生产厂家-吉林麦芽糊精-沈阳恒之盛-用心服务由沈阳恒之盛商贸有限公司提供。沈阳恒之盛商贸有限公司是从事“柠檬酸,柠檬酸钠,麦芽糊精,小苏打,乙二醇,片碱,草酸”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供更好的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：孙雁忻。