

麦芽糊精 麦芽糊精 沈阳恒之盛 服务至上

产品名称	麦芽糊精 麦芽糊精 沈阳恒之盛 服务至上
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

麦芽糊精的应用范围，广泛应用于食品行业：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，麦芽糊精，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，肠胃消化吸收的负荷小。参考用量5%~15%。

麦芽糊精乳糖都是配料表里常能看到的，其本质都是为宝宝提供快速供能的碳水。麦芽糊精是一种把淀粉部分水解的物质。其原料主要是玉米，大米或是精制定粉类等。可以提供能量，加在奶粉等乳制品中，能够使产品甜度降低，速溶，不易结块。但是，相比乳糖添加麦芽糊精成本低大约是乳糖成本的五分之一，麦芽糊精价格，因此很多商家会作为填充剂和增稠剂加在奶粉里，本身没有坏处。另外，特殊配方粉中有些是低乳糖或无乳糖配方，麦芽糊精批发，在降低乳糖比例的同时，只能依靠其他成分维持碳水的含量，例如麦芽糊精和蔗糖，对宝宝生长发育无影响。

麦芽糊精也称水溶性糊精或酶法糊精。它是以各类淀粉作原料，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。麦芽糊精的主要性状和水解率有直接关系，DE值不仅表示水解程度，而且是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。

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。乳糖天然存在于哺乳动物的奶液中，它在肠道经过乳糖酶消化后吸收。肠道乳糖酶活性在婴儿时强，麦芽糊精报价，随着年龄增加肠道乳糖酶活性有逐渐下降的趋势，再加上“乳糖不耐受”现象，因此针对较大儿童如1岁以上幼儿的

奶粉，通常用麦芽糊精和蔗糖作为主要的碳水化合物来源。

麦芽糊精价格-麦芽糊精-沈阳恒之盛-服务至上(查看)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在无机盐这一领域倾注了诸多的热忱和热情，沈阳恒之盛一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创**。相关业务欢迎垂询，联系人：孙雁忻。