麦芽提取物，麦芽精粉，固体麦精，面包添加剂

产品名称	麦芽提取物 ，麦芽精粉，固体麦精，面包添加剂
公司名称	济南双麦啤酒物资有限公司
价格	12.00/普通
规格参数	
公司地址	济南济南市历城区华山北路西首
联系电话	86-053188664331 13805404603

产品详情

麦芽精粉 一．产品介绍 麦芽精粉即麦芽提取物，俗称白金，富含麦芽糖、果糖、氨基酸、小分子肽、多种维生素、微量元素及多种促生长因子，具有诱人的焦香与麦香风味，是一种营养均衡的膳食补剂，以及一种优良的风味调节剂。麦芽粉是经济困难时期的贵族食品，是经济发达时期的优良食品配料。近年来，人们对膳食的要求，日趋时尚、营养、保健、美味与天然，麦芽精粉集这些特征于一体，深受人们喜爱，其香味耐热、稳定、持久，可添加到各种食品中。因此，添加麦芽精粉的食品在欧美市场十分流行，是人们日常中最主流的香型。 麦芽精粉浓郁的麦香味及丰富均衡的营养是消费者的喜爱，也是食品开发的需求。通过使用麦芽精粉不但可以简化复杂的生产工艺、开发人们亲睐的各种花色新食品，如速溶麦香早餐奶、速溶麦香茶等，而且还可以掩盖大豆制品及其它食品中的不良风味，从而突破大豆食品的瓶颈，开创大豆食品的新面貌。 浓郁的麦香焦香风味，颜色天然，滋味醇厚。具有典型的焙烤食品风味，上色、耐热、持久，配伍性能好，是焙烤食品风味的核心中间体，以及饮料、糖果、奶制品等食品的天然麦香和焦香味基料。
应用微波技术、膜技术和快速高效分离技术等高新技术，开发了具有自主知识产权的高品质麦芽精粉。
二．产品应用领域 在国际上，麦芽精粉已广泛添加到乳品、饼干、面包和保健食品中，并已成为人民广泛接受的大宗流行食品配料，具体应用领域如下：
1．麦芽精粉，溶于水，颜色天然，滋味醇厚，香味耐热持久。 适用范围：饮料 添加量10%以上 牛奶 添加量1%—5% 冷食 添加量 2%-10% 烘焙制品 添加量2%—10% 肉制品 添加量2%—10%
三．包装形式牛皮纸袋,每牛皮纸袋袋20-25公斤，应置于阴凉干燥处存放、注意防潮。