

# 麦芽糖厂家麦芽糖添加量

产品名称	麦芽糖厂家麦芽糖添加量
公司名称	江苏采薇生物科技有限公司
价格	12.00/千克
规格参数	品牌:麦芽糖厂家 型号:食品级麦芽糖 产地:生产麦芽糖厂家
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 17626436065

## 产品详情

麦芽糖厂家，麦芽糖生产厂家，麦芽糖，麦芽糖价格，麦芽糖报价

应用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。麦芽糖浆在食品中不仅是甜味剂，而且是添加剂、保鲜剂、保湿剂。麦芽糖浆中含有大量糊精，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。麦芽糖浆具有良好的发酵性，故也大量用于面包、糕点、啤酒的制造。麦芽糖浆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。麦芽糖浆甜度低，吸湿性低，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德反应而变色，故在常温下不会因麦芽糖的分解而引起食品的变质、变味。高麦芽糖浆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。高麦芽糖浆因绝少含有蛋白质、氨基酸等可与糖类发生美拉德反应的物质，故热稳定性好，在制造糖果时比怡糖更适合于用真空薄膜法、熬制糖和浇铸成型。当前，在食品工业中高麦芽糖浆主要用途是制造糖果及果冻、糕点、饮料等产品。有关研究表明，高麦芽糖浆的利用正向两个方面发展：一是制备常法贮存条件下不发生结晶的固形物含量达80%的超高麦芽糖浆；二是制造纯麦芽糖。

麦芽糖是一种常用的食品添加剂，工业，农业和饲料行业也有其用途。以下是麦芽糖在不同行业中的用途和用量。1. 食品添加剂：麦芽糖可以作为食品加工中的甜味剂、保湿剂、增稠剂和色素稳定剂等。常用于糖果、巧克力、饼干、饮料、面包等食品中。用量一般为0.5%~5%。2. 工业：麦芽糖在工业生产中有多种用途，如：作为纺织品的染料、造纸的剂、制造啤酒的原料等。用量根据不同的用途而异。3. 农业：麦芽糖在农业中可以用作植物的营养剂和生长调节剂，有助于提高作物的产量和质量。用量一般为

每公顷5~10千克。4. 饲料行业：麦芽糖可以作为畜禽饲料的添加剂，能提高动物的食欲和消化吸收能力，促进动物生长发育。用量一般为每吨饲料中添加0.5~1千克。