

麦芽糖粉厂家报价

产品名称	麦芽糖粉厂家报价
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 17626436065

产品详情

麦芽糖粉厂家，麦芽糖粉生产厂家，麦芽糖粉，麦芽糖粉价格，麦芽糖粉报价

麦芽糖粉简介：

麦芽糖知识介绍：麦芽糖是米、大麦、粟或玉蜀黍等粮食经发酵制成的糖类食品。甜味不大，能增加菜肴品种的色泽和香味，全国各地均产。有软硬两种，软者为黄褐色浓稠液体，粘性很大，称胶饴；硬者系软糖经搅拌，混入空气后凝固而成，为多孔之黄白色糖饼，称白饴糖。药用以胶饴为佳。麦芽糖属双糖类，白色针状结晶，易溶于水。味甜但不及蔗糖，有健脾胃、润肺止咳的功效，是老少皆宜的食品。

麦芽糖营养分析：麦芽糖润肺，生津，去燥；可用于治疗气虚倦怠、虚寒腹痛、肺虚、久咳久喘等症。

麦芽糖补充信息：麦芽糖（malt sugar）是禾本科植物大麦（*hordeum vulgare* L.）萌发时，淀粉酶将贮藏的淀粉分解所得的双糖。是甜食品中的主要糖质原料。

市场上出售的商品麦芽糖，别名“饴糖”。非单纯的麦芽糖，是一种混合物，包括麦芽糖、葡萄糖和糊精（dextrin）。

麦芽糖适合人群：一般人群均可食用，糖尿病患者忌食。

麦芽糖食疗作用：麦芽糖味甘，性微温，

有健脾胃、润肺止咳之功效，

可用于治疗气虚倦怠、虚寒腹痛、肺虚、久咳久喘等症。

麦芽糖做法指导：麦芽糖的制法：

1. 将淀粉与水共热成糊，冷至60度；
2. 加麦芽（内含糖化酵素），保持此温度约1小时；
3. 再热沸即成。

甜味是甜味剂分子刺激味蕾产生的一种复杂的物理、化学和生理过程。甜味的高低称为甜度，是甜味剂的重要指标。甜度不能用物理、化学的方法定量测定，只能凭借人们的味觉进行感官判断。为比较甜味剂的甜度，一般是选择蔗糖作为标准，其他甜味剂的甜度是与它比较而得出的相对甜度。测定相对甜度有两种方法：一种是将甜味剂配成可被感觉出甜味的低浓度，称为极限浓度法；另一种是将甜味剂配成与蔗糖浓度相同的溶液，然后以蔗糖溶液为标准比较该甜味剂的甜度，称为相对甜度法。

各种甜味剂的相对甜度

甜味剂的甜度受多种因素影响，其中主要的有浓度、温度和介质、

一般来说，甜味剂的浓度越高，甜度越大。但大多数甜味剂的甜味随浓度增大的程度并不相同。

多数甜味剂的甜度受温度影响，通常随温度升高而降低。如，5的果糖溶液在5时甜度为147,18时为128.5,40时为100,60时为79.5。

麦芽糖粉是一种常见的食品添加剂，可以用于增加食品的甜度和口感。除食品行业外，它还广泛应用于工业、农业和饲料行业。以下是麦芽糖粉在各行业中的常见用途、用法和用量：

1. 食品行业：
 - 用途：麦芽糖粉可用作食品的甜味剂、保湿剂和增稠剂，常见于糖果、巧克力、饼干、饮料等产品中。
 - 用法：麦芽糖粉可直接添加到食品中，也可与其他甜味剂混合使用。
 - 用量：根据具体食品的需要，一般建议添加量为食品总重量的2-10%。
2. 工业行业：
 - 用途：麦芽糖粉可用作工业原料的添加剂，例如在啤酒、酒精、酱油等酿造过程中起到调味、增醇作用。
 - 用法：根据具体工业产品的要求，将麦芽糖粉加入到生产工艺中进行混合或发酵。
 - 用量：用量根据具体工业产品的需要而定，一般需根据工艺配方进行调整。
3. 农业行业：
 - 用途：麦芽糖粉可用作植物的营养剂，促进植物生长，增强植物抗逆性和产量。
 - 用法：麦芽糖粉可通过叶面喷施、根部浇灌或土壤施用的方式使用。
 - 用量：用量根据具体作物的需求和土壤条件而定，一般建议按照农药和肥料的使用说明进行使用。
4. 饲料行业：
 - 用途：麦芽糖粉可作为动物饲料的添加剂，提供能量和增加饲料的可溶性。
 - 用法：将麦芽糖粉混合到动物饲料中，均匀分布。
 - 用量：根据不同动物的需求和饲料配方而定，一般建议添加量为饲料总重量的2-5%。