

麦芽糖浆 山东 6 (个月)

产品名称	麦芽糖浆 山东 6 (个月)
公司名称	诸城市中远工贸有限公司
价格	2680.00/吨
规格参数	原产地:山东 净重:1000000 (g) 保质期:6 (个月)
公司地址	山东省潍坊市诸城市密州街道办事处后曹阵村
联系电话	13455695279

产品详情

原产地	山东	净重	1000000 (g)
保质期	6 (个月)	蔗糖含量	75 (%)
绿色食品	是	售卖方式	散装
特产	是	有机食品	是

、来源及制法

1、麦芽糖因存在于麦芽中而得此俗名。麦芽中的淀粉可将淀粉水解成麦芽糖。现代工业以淀粉（玉米、大米）经发酵、精制、浓缩、结晶而得。

2、麦芽糖浆

主要成分为麦芽糖，以其含麦芽糖浓度高低分为高麦芽糖浆和普通麦芽糖浆。麦芽糖浆又称麦芽糖饴或饴糖，是生产历史最为悠久的淀粉糖品，现代工业以优质玉米淀粉为原料，以酶制剂液化、糖化、精制、浓缩而成的麦芽糖含量介于高麦芽糖浆与麦芽糊精之间的淀粉糖品。

3、异麦芽糖

麦芽糖的异构体，在生产麦芽糖会同时少量产生异麦芽糖。

4、麦芽糖醇

麦芽糖加氢还原后的双糖醇。工业上一般以玉米淀粉水解、氢化、精制而得。

5、异麦芽糖醇

异麦芽糖加氢还原后的双糖醇。

6、低聚麦芽糖和低聚异麦芽糖

分别由3-10个麦芽糖或异麦芽糖聚合而成。日常较多的并有食用意义的是低聚异麦芽糖。

7、麦芽酮糖

麦芽糖的衍生物，因含有酮基而得名。

高麦芽糖浆是用优质淀粉为原料，淀粉酶液化，真菌酶糖化，精制浓缩而成的含麦芽糖50%以上的淀粉糖品。高麦芽糖浆的特性:1、高麦芽糖浆的甜度低而温和，可口性强、口感好，由于高麦芽糖浆中的麦芽糖在高温加热和酸性情况下比较稳定，通常温度下不会因麦芽糖的分解而引起食品变质或甜味发生变化，所以加热时不易发生美拉德反应，用于糖果生产中具有de值低，熬温高等优点，特别对延长产品的货架期效果明显。2、纯用高麦芽糖浆生产糖果产品，比用传统的砂糖生产糖果，生产出的产品韧性好、透明度高，不会出现“返砂”现象，并可降低糖果粘度，提高产品的风味，显著降低生产成本，给企业带来较高的经济效益。3、由于高麦芽糖浆具有抗结晶、冰点低等优点，用于冷饮生产中，既可改善产品的口感，提高产品质量又可降低生产成本，目前已被冷饮行业作为增稠剂和增塑剂得到了广泛的应用。4、用于糕点、面包、烘焙食品等生产过程，可起到防止淀粉老化，保湿性好，延长保质期等作用。五、由于高麦芽糖浆渗透压较高，用于果脯、蜜饯、果酱、果汁罐头及奶油类食品中具有保质期长、产品口味不易改变等优点。高麦芽糖浆在食品工业中的应用a、高麦芽糖浆在糖果、饮料及乳制品方面应用 由于高麦芽糖浆具有温和适中的甜度，良好的抗结晶性，抗氧化性，适中的粘度，良好的化学稳定性，冰点低等特性，故在糖果、冷饮制品及乳制品行业得到了广泛的应用。b、高麦芽糖浆在烘焙行业中的应用 1、高麦芽糖浆具有良好的还原性，在中性和碱性情况下化学稳定性低，受热易分解生成有色物质，也易与蛋白质类含氮物质起焦化反应产生棕黄色焦糖，具有特有的风味，由于发酵性糖份较高，在烘焙行业中有利于食品发酵。2、高麦芽糖浆具有较低的吸潮性和较高的保湿性，能使烘焙类食品保持水分恒定，松软可口。c、高麦芽糖浆在其它食品中的应用 根据高麦芽糖浆独特的性能，在其它食品行业中也得到了广泛的应用，如蜜饯、莲蓉、果酱、月饼馅料、脱水蔬菜、火腿肠、方便食品、酱油等。