

公司常年生产并销售麦芽糊精

产品名称	公司常年生产并销售麦芽糊精
公司名称	诸城市东晓生物科技有限公司（销售部）
价格	3700.00/吨
规格参数	型号:DE值5-25 主要营养成分:玉米淀粉 品牌:东晓
公司地址	中国 山东 诸城市 诸城市辛兴镇驻地
联系电话	86 0536 6349792 13676366792

产品详情

型号	DE 值5-25	主要营养成分	玉米淀粉
品牌	东晓	外观	白色或微带浅黄色阴影的 无定形粉末,无肉眼可见杂质。
含量	100 (%)	有效物质含量	99 (%)
产品规格	符合国标	保质期	2年
主要用途	具有甜度低,溶解性好,不易吸潮,稳定性好,难以变质的特性。本产品具有增稠性强,载体性好,发酵性小,填充效果好,不吸潮、无异味、易消化、低热、低甜度等特点。麦		

诸城东晓生物科技有限公司成立于2004年月12月，由新西兰g&m公司、上海兆光生物科技有限公司、青岛市胜大商贸公司共同合资兴建，面积21万平方米，总投资2.3亿元。公司东临黄海胶州湾，青莱高速近在咫尺，青徐公路横跨公司门前，与青岛流亭机场、黄岛集装箱码头、青岛港、日照散货码头毗邻，交通便利，运输通畅。公司自成立以来，引进先进管理理念，加大研发力度，形成了集科研、加工为一体的多元化玉米淀粉深加工产业体系，达到了年产麦芽糖浆60万吨、口服葡萄糖30万吨、麦芽糊精35万吨、果葡糖浆12万吨的生产能力，产品畅销全国20多个省市，并出口到日本、韩国、东南亚、非洲、欧洲、美洲等国家和地区。公司生产技术先进，设备工艺居全国同行业领先水平。先后投入1.6亿元，普及了具有国际先进水平的dcs集散控制系统，实现了生产的自动化管理。采用连续糖离交工艺，有效控制了电导率、色度等关键生产指标。应用“双酶法”两次加酶工艺，使糖化de值到99%以上，提高了糖产品的纯度

。引进全球最具发展前途的膜分离技术---美国颇尔公司精密膜过滤器精滤技术生产淀粉糖，采用0.45微米的聚醚砜膜，有效的祛除糖产品生产过程中的耐热性细菌孢子，进一步提高了微生物安全性。与传统生产工艺相比，克服了微生物、蛋白质、胶体、色素等微小颗粒不易去除的弊端，具有分离糖液效果好、滤速快、纯度高、无污染的特点。投资400万元，引进了高效液相色谱仪等先进的检测仪器，整个生产过程严格按照工艺要求进行并实行全程检测，净化包装车间完全按照gmp的要求进行设计，产品在三十万级洁净区自动包装，保证了产品质量。公司现有办公室、研发部、质检部、生产部、设备部、销售部、进出口部、仓储部、财务部等部门，形成了集产品设计开发、产成品检验、生产加工、市场营销、储运、财务管理、微机联网管理服务于一体的完善的管理体系。先后通过了iso9001质量管理体系、iso14001环境管理体系认证、haccp食品质量安全认证、qs认证、中国绿色食品发展中心绿色食品认证、犹太人洁食证书和伊斯兰教协会“清真证书”等资质认证，并通过了山东省出入境检验检疫局的出口食品生产企业卫生注册，生产的“东晓”牌口服葡萄糖被评为潍坊名牌产品，公司多次被授予先进、安全文明生产单位。“东晓生物科技，致力生活甜蜜”。公司将进一步立足国内外市场，不断向制糖领域拓展，为社会经济的繁荣、发展做出自己应有的贡献。东晓生物科技有限公司总经理王松江携全体员工竭诚欢迎各界人士莅临我公司交流指导，共创双赢！员工认同和信奉的企业精神是：不干则已，干就一流，追求完美，永不停止。公司的宗旨是：致力于顾客利益的最大化；致力于为社会做出贡献；致力于所有者权益的充分实现；致力于与员工共同成长。市场导向行为：遵循市场规律，立足于企业的长远发展；不追求与企业目标相背离的其他目标。

品牌培育：重视形象策划，注重品牌效应，用十年磨一剑的耐心与毅力铸就品牌——东晓。社会资源整合能力：在具有中国特色的社会主义市场经济环境中，充分利用多种资源并优化资源组合，驾驭多种矛盾关系，敏锐抓住市场机会，超常规高倍速发展。

麦芽糊精的主要应用一、在糖果工业中的应用：在糖果中应用麦芽糊精，可增加糖果的韧性，防止糖果“返砂”和“烊化”，尤其能降低糖果甜度，改变口感，改善组织结构，大大延长了糖果的货架保存期。二、在饮料工业中的应用：利用麦芽糊精为基础原料，加上合理调配，大大地突出了原有的天然风味，减少了营养损失，提高了溶解性能、增强了稠度，改善了口感，降低了甜度，提高了经济新效益，以麦芽糊精为辅料而制得的冰淇淋粉和各种花色冰淇淋不但营养丰富，人体易于吸收，而且不含胆固醇，风味纯正，口感细腻，落口爽净。三、在食品中的应用：方便食品配料中加入麦芽糊精后可以大大改善产品的风味，增加品种，降低成本，提高经济效益。罐头制品中加入麦芽糊精后，增加稠度，改善产品风味，改善组织结构，提高产品品质。麦芽糊精还主要用于脱水蔬菜生产，用于方便面及其食品中，保持蔬菜原来的色泽，增加口感。四、在化工和制药方面的应用：根据麦芽糊精独特的功能，相对分子质量低，乳化稳定性强，用于粉末化妆品中作为遮盖剂和吸附剂，对增加皮肤的光泽和弹性，保护皮肤有较好的功效。在牙膏生产上代替部分cmc，作为增稠剂和稳定剂，可以降低成本。在各种溶剂和粉剂的农药生产上利用其较好的分散性和适宜的乳化稳定性，还可利用其较高的溶解度和一定的粘合度，在制药行业上作为片剂或者冲剂的赋形剂和填充剂，这是原淀粉或羧甲基纤维钠所不可比拟的。

麦芽糊精以玉米淀粉为原料,经生物酶制剂作用,再经精制喷雾干燥而成。一、特征及应用：具有甜度低,溶解性好,不易吸潮,稳定性好,难以变质的特性。本产品具有增稠性强,载体性好,发酵性小,填充效果好,不吸潮、无异味、易消化、低热、低甜度等特点。麦芽糊精含有大量的多糖类,另外还含有钙、铁等对人体有益的微量元素及矿物质,并能促进人体正常的物质代谢。被广泛应用于饮料、冷冻食品、糖果、麦片、乳制品、保健品等行业,还可应用于纺织、日化、医药生产中。二、企业标准：1、感观要求：外观：白色或微带浅黄色阴影的无定形粉末,无肉眼可见杂质。气味：具有麦芽糊精固有的特殊气味。滋味：略有甜味,无嗅、无异味。2、理化指标:de值10以下, 10-15,15-20,20-25水份(%) 6ph值4.5-6.5杂质度(ppm) 6溶解度(%) 99白度 85碘试略显蓝色不显蓝色二氧化硫残留量(mg/kg) 2003、卫生指标:砷(mg/kg) 0.5铅(mg/kg) 0.5菌落总数(个/g) 1500大肠菌群(个/g) 30

(一) 在食品工业中的应用糖果类在糖果制造中加入适量的麦芽糊精，可防止糖果“返砂”“烊化”增强糖果的弹性和韧性、改善风味、改善口感、预防潮解、降低消除粘牙现象,减少牙病,延长糖果的货架存放期。婴儿食品类用于奶粉等婴儿食品中，可减少营养的损失、改善口感，能满足儿童的实际需要，促进儿童的健康成长。冰冻食品类可增强冰淇淋的粘性，使产品膨松、细腻，提高乳化效果；在冰棒、冰果制作中加入麦芽糊精，可抗结晶、提高冻结温度、加强风味、改善口感。固体饮料、调味料、香精类作为速溶麦片、奶粉、鸡精等食品的粘合剂和填充剂，可提高产品的溶解性能，改善口感和风味，防止产品潮

解。饼干、西点类以麦芽糊精代替砂糖，在糕饼、脆饼等低水份（10%以下）的产品中应用，可控制面团的粘度、形成较佳的口感，避免干化、脆化。在松软饼干、蛋糕等水分含量10%以上的产品中应用，可增加面团粘度，帮助成形、控制甜度、避免反糖。同时，使产品达到良好的色泽，保水性良好。液体饮料类液体饮料以麦芽糊精作为制作原料，可增加产品的稠度，稳定产品的结构，改善口感和风味。（二）麦芽糊精在造纸工业中的应用麦芽糊精具有较好的流动性及较强的粘合能力，在国外已将其应用于造纸行业中，作为表面的施胶剂和涂布（纸）涂料的粘合剂，国内有的造纸厂将其应用于铜版纸的生产，用于表面施胶时，不但吸附在纸面纤维上，同时也向纸内渗透，提高纤维间的粘合力，改善外观及物理性能。用它代替先前的干酪素或聚乙烯醇，可显著降低生产成本和能耗。（三）日用化工及精细化工行业中的应用在粉状化妆品中作为遮盖剂和吸附剂，对增强皮肤的光泽和弹性，保护皮肤有较好的功效。在牙膏生产上可代替部分cmc，作为增稠剂和稳定剂可改善牙膏的结构。在各种化工溶剂生产上作为填充剂，可提高产品的稳定性，延长使用保存期。（四）医药行业中的应用可作为药用糖的增稠剂和稳定剂。可作为片剂或冲剂的赋形剂和填充剂。