

麦芽糖浆或者糖稀 山东 东晓牌

产品名称	麦芽糖浆或者糖稀 山东 东晓牌
公司名称	诸城市东晓生物科技有限公司（销售部）
价格	2700.00/吨
规格参数	原产地:山东 品牌:东晓牌 卫生许可证:3700/15157
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

原产地	山东	品牌	东晓牌
卫生许可证	3700/15157	净重	300k (g)
保质期	24 (个月)	灰分 <	0.5 (%)
PH值	4.0-6.0	生产厂家	诸城东晓生物科技有限公司
储藏方法	桶装或者灌装	绿色食品	是
售卖方式	包装	特产	是
有机食品	是		

麦芽糖浆的特性:一、麦芽糖浆的甜度低而温和, 可口性强、口感好, 由于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。二、纯用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。三、由于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。四、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。麦芽糖浆在食品工业中的应用一、麦芽糖浆在糖果、饮料及乳制品方面应用

由于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。二、麦芽糖浆在烘焙行业中的应用 1、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、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。三、麦芽糖浆在其它食品中的应用 根据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。

产品技术指标	
感官指标	
项目	要求
外观	无色透明、粘稠状液体
理化指标	
项目	优等品
干物质	80%
熬糖温度	155
ph值	4.6 -- 6.0
麦芽糖	50%
透光率	95%
硫酸灰分	0.3%
注：浓度及de值可根据客户需要适当调整	
卫生指标	
项目	指标
铅(以pb计)	0.5mg/kg
总砷(以as计)	1.0mg/kg
铜(以cu计)	5.0mg/kg
二氧化硫残留量	100.0mg/kg
菌落总数	3000 cfu/ (g或ml)
大肠菌群	30mpn/ (100g或100ml)
致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)	不得检出

麦芽糖浆在啤酒生产中的应用

啤酒用麦芽糖浆是采用优质玉米淀粉，经过二次喷射液化、糖化、除渣脱色过滤等多重高新工艺技术，生产出的完全符合啤酒酿造用的专用糖浆，与直接用淀粉生产啤酒相比具有诸多优势：

- 1、啤酒用麦芽糖的生产采用二次高温连续喷射法并加入耐高温-淀粉酶，其液化效果好、彻底，de值控制在14左右；蛋白质絮凝效果好，降低了糖液中可溶性蛋白的含量，有利于过滤工序的快速有效运行。直接应用淀粉糊化其淀粉液化效果不好de值低，不利于下段工序糖化的进行，糖化终点不能发酵的多糖含量高，产品收率低。
- 2、啤酒用麦芽糖的糖化工序采用-淀粉酶、真菌酶、普鲁兰酶、糖化酶等多种高效酶联合作用，能有效酶解糊精，提高麦芽糖含量，与直接用淀粉糊化然后糖化相比，糖化终点不能发酵的多糖含量低，产品收率高。
- 3、用淀粉经糊化然后糖化煮沸后的糖液由于含有蛋白质、大分子糊精链，其过滤速度慢，对过滤设备要求高，产量受限。

4、应用啤酒用麦芽糖还可节能降耗、提高效能比：啤酒专用麦芽糖浆的使用将糖浆直接用泵加入煮沸锅和麦汁一起煮沸，省去了糊化、过滤工序，简化了生产工艺，降低了生产成本。使用该糖浆后，可省去辅料的粉碎，而且使用麦芽糖浆后不经过滤工序，大大节约了过滤时间，提高了啤酒的产量，产量可比以前提高1.5倍。

5、应用啤酒用麦芽糖产品色度低，还原糖适宜，发酵度高，降糖快，在啤酒生产中能有效地降低色度，增加透明度，增强口感，提高入口的绵软性和爽口性，增加啤酒的泡持性及延长保质期。

6、啤酒专用糖浆与使用大淀粉的工艺对比：

a、用碎米工艺：

35 ± 2分钟 10 ± 2分钟

糊化锅：50 ----- 90-91 ----- 100 （20分钟保温）

（20分钟保温）

糖化锅：50 ----- 65 ± 1 （碘反应完全后迅速升温）

（20分钟内）

沉淀30分钟 煮沸95 ± 5分钟 过滤 75 ± 1

b、用糖稀工艺：

糖化锅：50 ----- 65 ± 1 （碘反应完全后迅速升温）

（20分钟内）

沉淀30分钟 煮沸95 ± 5分钟 过滤 75 ± 1

煮沸结束前10-20分钟加入

75%糖稀