

# 液体麦芽糖醇批发 甘肃液体麦芽糖醇 济南金泉化工

产品名称	液体麦芽糖醇批发 甘肃液体麦芽糖醇 济南金泉化工
公司名称	济南金泉化工有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	济南市商河县龙桑寺镇长安工业园
联系电话	13655416768 13655416768

## 产品详情

### 麦芽糖醇产品市场应用

- 1.在焙烤食品中的应用：在生产“无糖”型面包和饼干时，以相同重量的粉末状麦芽糖醇代替蔗糖，使食品更加柔软，口感细腻;麦芽糖醇难以被霉菌等菌类利用，起到延长产品货架期的作用;其在肠胃内吸收缓慢，有效抑制脂肪的形成，促进钙的吸收。
- 2.在糖果和巧克力中的应用：麦芽糖醇具有较高的甜度，水分含量小，不易吸湿等特性，应用于无糖口香糖的糖衣和无糖巧克力的生产中，可使糖果表面富有光泽，有助于香味和风味的释放，具有清新爽口的甜味;使无糖巧克力没有冰冷的口感，还带有酥脆的特性和丝滑的质感。
- 3.在悬浮果汁饮料或乳酸制品中的应用：麦芽糖醇具有一定的黏稠度和非发酵性，在制作悬浮性果汁饮料或乳酸饮料时添加麦芽糖醇替代砂糖，可使饮料口感丰满润滑。
- 4.在化学工业中的应用：麦芽糖醇对酸、热稳定，可作为合成化学品的原料，制造合成树脂、表面活性剂、接触剂等;还可作为保湿剂用于卷烟，以提高烟cao的持水能力。
- 5.在yi药工业中的应用：人体摄入麦芽糖醇后血糖水平和血液胰岛素水平增加幅度很小，还能促进钙的吸收，可作成yao用饮料。
- 6.在化妆品中的应用：麦芽糖醇具有良好的吸湿性、保湿性，可以作为化妆品的湿润调节剂。

济南金泉化工有限公司经营的化工产品涉及多种行业，各种类别。主要包括：增塑剂、阻燃剂、电镀及金属热处理原材料、软化水及无水处理材料、洗涤日化原料、油漆涂料原料、矽外加剂原料、磷化材料、催化剂、助剂、、饲料及兽药添加剂、食品添加剂等。 公司自2007年成立以来一贯坚持“服务至上

”的经营方针，甘肃液体麦芽糖醇，凭借的产品，极具竞争力的价格，在市场赢得广泛的赞誉，在激烈的市场竞争中赢得一席之地。

## 面包食品

面包在人们饮食生活中占有重要地位，深受人们的喜爱。目前，都有以面包为主食的发展趋势，如英国、美国、法国等发达国家，人们的主食中2/3以上是面包。面包在我国也逐渐发展成为人们的主食，当将麦芽糖醇加入面包中时，由于麦芽糖醇难以被面包酵母、霉菌等菌类利用，属于难发性糖质，可以延长面包的保质期，同时，加入麦芽糖醇后，面包更加柔软，口感细腻，更能防止龋齿，在肠胃内吸收缓慢，抑制脂肪的形成，促进钙的吸收，非常适合肥胖和糖尿1病患者等特殊人群食用，所以无糖面包食品，适用人群广泛，市场潜力巨大。

麦芽糖醇主要用途：做为低热量的糖原甜味剂。因属非发酵性糖，可做为防甜味剂。也可以做为果脯等级保护香剂、浓稠剂、保湿剂和米果的质量面包改良剂。兼具改进糖精钠口味的功效。1.在功能食品中的运用麦芽糖醇在身体基本上不溶解，因此能用为人处事、的食品。现列举低热量鲜奶蛋糕如表一。2.用以糖果、朱古力制造因为麦芽糖醇的口味口味好，具备优良的保湿补水性和非晶形，能用来生产制造各种各样糖果，包含聚氨酯发泡的棉花糖、硬糖、全透明夹心糖等。现列举麦芽糖醇生产制造糖果如表二。3.在果肉饮料中的运用。麦芽糖醇有一定的黏稠度，且具难发酵性，液体麦芽糖醇批发，因此在生产制造飘浮性果肉饮料或乳酸饮料时，加上麦芽糖醇替代一部分白砂糖，液体麦芽糖醇厂家，能使饮品口味丰腴润化。4.在冷冻产品中的运用，冰激凌中应用麦芽糖醇，能使商品细致稠和，清甜味爽口，并增加保质期。

液体麦芽糖醇批发-甘肃液体麦芽糖醇-济南金泉化工由济南金泉化工有限公司提供。济南金泉化工有限公司为客户提供“托尔油,七钼酸铵,二聚酸,山梨醇,聚磷酸铵”等业务，公司拥有“金泉”等品牌，专注于增味剂等行业。，在济南市商河县龙桑寺镇长安工业园的名声不错。欢迎来电垂询，联系人：姜经理。