

供应高麦芽糖粉

| | |
|------|--|
| 产品名称 | 供应高麦芽糖粉 |
| 公司名称 | 济南维辰生物技术有限公司 |
| 价格 | 7.00/kg |
| 规格参数 | 品牌:BLB 型号:M50 外观:白色或略带黄色，无定形粉末或结晶性粉末 |
| 公司地址 | 济南市历下区和平路47号诚基中心 |
| 联系电话 | 0531-55557698 18563719658 |

产品详情

产品介绍：

高麦芽糖粉(high maltose powder)是优质淀粉经双酶法水解，并经过脱色、离交精制、浓缩、喷雾干燥而成的白色粉末，其主要组成成分是麦芽糖和少量麦芽多聚体，具有良好的发酵性，用于面包糕点及啤酒制造，并可以延缓糕点的淀粉老化。具有良好的抗结晶性，用于果酱、果冻等制造可防止蔗糖的结晶析出而延长商品的保存期。麦芽糖在糖果工业中用以代替酸水解生产的淀粉糖浆，不仅制品口味柔和，甜度适中，产品不易着色，而且硬糖具有良好的透明度，有较好的抗砂抗烊性，从而延长保存期。

产品特点：

- 1.甜度低而温和，极为人体所吸收；
- 2.具有良好抗结晶，防止蔗糖的结晶析出而延长商品的保存期；
- 3.具有良好的发酵性；
- 4.抗砂抗烊性，从而延长保存期；
- 5.具有良好的稳定性，熬糖温度高；

产品指标：

| 项目 | 要求 |
|----|----|
| | |

| | |
|------------------|---------------------|
| 外观 | 无定形粉末或结晶性粉末，无肉眼可见杂质 |
| 滋味 | 甜味温和、纯正、无异味 |
| 颜色 | 白色或略带黄色 |
| 麦芽糖含量（以干物质计）/（%） | 50.0 |
| 水分/（%） | 5.0 |
| ph | 4.0-6.0 |
| 透射比/（%） | 95 |
| 硫酸灰分/（%） | 0.3 |
| 碘试验 | 无蓝色反应 |

产品应用：

广泛应用于糕点、饮料制品、乳制品、调味品、焙烤食品、滋补养生液、药品果酱、果冻、罐头食品、肉制品、蜂蜜加工制品及传统糖制品、花生糖、芝麻糖、酥糖等。

使用方法：

按生产需要适量直接添加。

包装规格：

m50 25kg/包