

麦芽糊精 麦芽糊精 沈阳恒之盛 质量从优

产品名称	麦芽糊精 麦芽糊精 沈阳恒之盛 质量从优
公司名称	沈阳恒之盛商贸有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	沈阳市大东区东北大马路392-1号1-11-16
联系电话	13898894461

产品详情

麦芽糊精常与PVA混合用于粘胶纤维纱和铜氨纤维长丝上浆，分纱时不易起毛。合成浆料及变性淀粉广泛使用后，在经纱上浆的配方中很少使用糊精[]。稳定性和贮藏条件编辑生产方法和材料来源不同，糊精的物理特征稍有不同。水溶液中，随着温度密度PH或其它特性的改变，糊精分子有趋势。随着糊精溶液的老化凝胶化或退减化引起粘度，对于溶解性较差的玉蜀黍淀粉糊精尤其显著。糊精溶液具有触变性，剪切作用下粘性降低，静置后成糊或成凝胶。

麦芽糊精的主要性状和水解率有直接关系，DE值不仅表示水解程度，而且是产品特性的重要指标。了解麦芽糊精系列产品DE值和物性之间的关系，有利于正确选择应用各种麦芽糊精系列产品。

麦芽糊精乳糖都是配料表里常能看到的，其本质都是为宝宝提供快速供能的碳水。麦芽糊精是一种把淀粉部分水解的物质。其原料主要是玉米，大米或是精制定粉类等。可以提供能量，加在奶粉等乳制品中，能够使产品甜度降低，速溶，不易结块。但是，相比乳糖添加麦芽糊精成本低大约是乳糖成本的五分之一，因此很多商家会作为填充剂和增稠剂加在奶粉里，本身没有坏处。另外，特殊配方粉中有些是低乳糖或无乳糖配方，在降低乳糖比例的同时，只能依靠其他成分维持碳水的含量，例如麦芽糊精和蔗糖，对宝宝生长发育无影响。

麦芽糊精也称水溶性糊精或酶法糊精。它是以各类淀粉作原料，经酶法工艺低程度控制水解转化，提纯，干燥而成。其原料是含淀粉质的玉米，大米等。也可以是精制定粉，麦芽糊精，如玉米淀粉，小麦淀粉，木薯淀粉等。1970年，Veberbacher对麦芽糊精做出如下定义以淀粉为原料，经控制水解DE值在20%以下的产品称为麦芽糊精，以区别淀粉经热解反应生成的糊精产品。麦芽糊精的主要性状和水解率有直接关系，DE值不仅表示水解程度，麦芽糊精报价，而且是产品特性的重要指标。了解麦芽糊精系列产品DE值和物性之间的关系，有利于正确选择应用各种麦芽糊精系列产品。

西王集团有限公司始建于1986年，为集玉米加工、房地产、钢铁、酒水、物流、热电于一体的大型工业企业集团。企业年加工玉米能力为180万吨，主要生产结晶果糖、葡萄糖、食用葡萄糖、果葡糖浆、葡萄糖酸盐、低聚糖、麦芽糊精、淀粉、玉米油、饲料、酒水、螺纹钢、特钢等。主导产品打入国际市场，

食用葡萄糖、玉米油、无水葡萄糖、麦芽糊精的生产规模为亚洲大。公司现拥有总资产105.7亿元，职工10000余人，2008年完成产值132.14亿元，麦芽糊精采购，同比增长27%，实现销售收入132.72亿元，麦芽糊精价格，同比增长26%，利税8.02亿元，同比增长10%，出口创汇10461万美元，同比增长62%。2009年1—6月份完成产值69.8亿元，实现销售收入72.5亿元、利税4.5亿元，出口创汇额达到2273万美元，完成了年初制定的经济指标和各项任务。2005年12月9日在香港上市，2006年5月被中国食品工业协会冠名“中国糖都（淀粉糖）”。荣列2008年度省企业52位、省工业43位、省制造业32位，比去年分别上升了5、4、5个位次。

麦芽糊精报价-麦芽糊精-沈阳恒之盛-质量从优由沈阳恒之盛商贸有限公司提供。沈阳恒之盛商贸有限公司位于沈阳市大东区东北大马路392-1号1-11-16。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前沈阳恒之盛在无机盐中享有良好的声誉。沈阳恒之盛取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。沈阳恒之盛全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。