

# 高麦芽糖粉（M50）

|      |   |
|------|---|
| 产品名称 | 高麦芽糖粉（M50）                              |
| 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<br>型号:M50<br>麦芽糖含量（以干物质计）： 50.0% |
| 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