

75度麦芽糖浆

产品名称	75度麦芽糖浆
公司名称	安徽甜蜜蜜有限公司
价格	3000.00/吨
规格参数	品牌:蜜甜甜 型号:75度
公司地址	安徽省合肥市肥东县撮镇东风大道88号
联系电话	0551-67151188 18655055711

产品详情

麦芽糖浆是用优质淀粉为原料，经淀粉酶液化，真菌酶糖化，精制浓缩而成的麦芽糖含量在50%以上的淀粉糖品。高麦芽糖浆的甜度低而温和，适口性强、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。用于糖果生产中具有de值低，熬温高等优点，能延长产品的货架期。

二、产品技术指标

项目	指标		
	麦芽糖浆		
	优等品	一级品	合格品
外观	无色或微黄透明、粘稠状液体		
水分(%)	——	——	——

干物质(%)	80	75	70
熬糖温度 ()	155	150	145
ph值	4.6 ~ 6.0		
de值(%)	42		
麦芽糖含量(%)	50		
透光率(%)	98		
溶解度(%)	—	—	—
硫酸灰分(%)	0.3	0.4	0.5

注：浓度及de值可根据客户需要适当调整

三、卫生指标

卫生指标	
项 目	指 标
总砷（以as计），mg/kg	1.0
铅（以pb计），mg/kg	0.5
铜（以cu计），mg/kg	5.0
二氧化硫残留量,mg/kg	100
菌落总数，cfu/（g或ml）	3000
大肠菌群，mpn/（100g或100ml）	30
致病菌（沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌）	不得检出

注：（1）本产品执行企业标准。

（2）我公司生产的麦芽糖浆其固形物、de值、ph值、熬糖温度、色泽，可根据客户不同的生产要求，实施订单生产。

四、应用行业：

糖果、饮料（碳酸饮料、果汁饮料、固体饮料、茶饮料等）、啤酒、果酒、烘焙食品、酶制剂、制药、蜂蜜制品、果脯、腌菜、乳制品、豆制品、冷食、冷饮、肉制品、果酱、馅料、保健品、橡胶等。

(四)在各行业中的应用：

1、糖果:纯用高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。

品名	指标要求	原因分析
软糖	干物质：75.0% ~ 80% ph值：5.0 ~ 6.0 熬温：125 ~ 135	控制ph值的原因是因为卡拉胶遇酸易失去弹性，长时间在低ph值下熬煮易使软糖失去弹性，所以选用高浓度，高ph值。
酥糖	熬温：150 ph值：4.6 ~ 6.0	熬温低，会导致抗拉力小，亮度差。
奶糖	de值：35 ~ 42 熬温：130 ~ 140 ph值：4.6 ~ 6.0	选用低de值，低熬温产品较好，如使用高de值产品，易出现打白效果差、韧性差等缺点。

低档奶糖(蛋白糖)	de值：35 ~ 42 熬温：135 ~ 145 ph值：4.6 ~ 6.0	
硬糖	熬温：145 ~ 150 ph值：4.6 ~ 6.0	选用该类产品，无论在明火熬糖、真空锅层锅都可以应用，低温产品在明火熬糖时现变色。
浇注糖	熬温：145 ~ 150 ph值：4.6 ~ 6.0 干物质：75.0% ~ 80%	选用该类产品，便于浇注过程控制，如低产品易出现拖尾，难脱模等现象。如果熬高，成品糖脱模后易变形。
饴糖	熬温：130 ~ 140 ph值：4.6 ~ 6.0	低熬温产品，能减少熬糖时间，提高产量熬温过低会影响拉力。

2、冷食、冷饮:由于高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并得到了广泛的应用。

3、乳制品:由于高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，故在乳制品行业得到了广泛的应用。 4、烘焙行业：（1）高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）高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。可起到防止淀粉老化，延长保质期等作用。 5、高麦芽糖浆在其它食品中的应用 由于高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；根据高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。