

麦芽糊精 CAS号：9004-53-9

产品名称	麦芽糊精 CAS号：9004-53-9
公司名称	郑州天宇食品配料有限公司
价格	5.00/kg
规格参数	品牌:金玉米 型号:ty 金玉米:麦芽糊精
公司地址	郑州万客来食品城南院东区1排28-1号
联系电话	0086-037168768390 13838081507

产品详情

产品说明：麦芽糊精 cas号：9004-53-9 黄糊精，白糊精，焙炒淀粉。

具有甜度

低，溶解性好，不易吸潮，稳定性好，难以变质的特性。该

产品具有增稠性强,载体性好,

发酵性小，填充效果好，不吸潮、无异味

、易消化、低热、低甜度等特点。麦芽糊精含有大量的多糖类，

另外还含有钙、铁等对人体有益的微量元素及矿物质，

并能促进人体正常的物质代谢。被广泛应用于饮料、冷冻食品、糖果、麦片、乳制品、保健品等行业，

还可应用于纺织、日化、医药生产中。

(1) 麦芽糊精添加于奶粉等乳制品中，可使产品体积膨胀，不易结块，速溶，冲调性好，延长产品货架期，同时降低成本，提高经济效益。也可改善营养配比，提高营养比价，易消化吸收。麦芽糊精在配制功能奶粉，特别是无蔗糖奶粉、婴儿助长奶粉等中的作用已得到确认。用量5%~20%。

(2) 用在豆奶粉、速溶麦片和麦乳精等营养休闲食品，具有良好的口感和速溶增稠效果，避免沉淀分层现象，能吸收豆腥味或奶膻味，延长保持期，参考用量10%~25%。

(3) 在固体饮料, 如奶茶、果晶、速溶茶和固体茶中使用, 能保持原产品的特色和香味, 降低成本, 产品口感醇厚、细腻, 味香浓郁速溶效果极佳, 抑制结晶析出。乳化效果好, 载体作用明显。参考用量10%~30%。适于生产咖啡伴侣的de24~29的麦芽糊精, 用量可高达70%。

(4) 用于果汁饮料, 象椰奶汁、花生杏仁露和各种乳酸饮品中, 乳化能力强, 果汁等原有营养风味不变, 易被人体吸收, 粘稠度提高, 产品纯正, 稳定性好, 不易沉淀。用于运动饮料, 麦芽糊精在人体内的新陈代谢作用中, 热能的供人消耗易保持平衡, 肠胃消化吸收的鱼荷小。参考用量5%~15%。

(5) 用于冰淇淋、雪糕或冰棒等冷冻食品里, 冰粒膨胀细腻, 粘稠性能好, 甜味温和, 少含或不含胆固醇, 风味纯正, 落口爽净, 口感良好, 用量10%~25%。

(6) 使用于糖果时可增加糖果的韧性, 防止返砂和烊化, 改善结构。降低糖果甜度, 减少牙病, 降低粘牙现象, 改善风味, 预防潮解, 延长保质期, 用量一般10%~30%。

(7) 用于饼干或其它方便食品, 造型饱满, 表面光滑, 色泽清亮, 外观效果好。产品香脆可口, 甜味适中, 入口不沾牙, 不留渣, 次品少, 货架期也长。用量5%~10%。

(8) 麦芽糊精在各色罐头或汤羹汁类食品中, 主要的作用是增加稠度, 改善结构、外观和风味。用于固体调味料、香料、粉末油脂等食品中, 起着稀释、填充的作用, 可防潮结块, 使产品易贮藏。在粉末油脂中还能起到代用油脂的功能。

(9) 在火腿和香肠等肉制品中添加麦芽糊精, 可体现其胶粘性和增稠性强的特点, 使产品细腻, 口味浓郁, 易包装成型, 延长保质期。用量5%~10%。

主要作用:

麦芽糊精的组成, 与其水解工艺、淀粉类型及淀粉中其它组分(如蛋白质、脂肪等)的存在密切相关。不同de值的麦芽糊精具有不同的功能和性质: 如增稠、胶凝、降低产品甜度、改变体系冰点、抑制冰晶生长、代替脂肪、减少热能、改善质构及用作喷雾剂或干燥载体等。麦芽糊精在食品生产中应用十分广泛。

1

、用于增加粘稠度、增强产品分散性和溶解性麦芽糊精有较好的乳化作用和增稠效果。在豆奶、速溶麦片、麦乳精中用以增稠、吸收异味、改善口感、延长保质期; 在奶茶、果晶、速溶茶、固体茶、植脂奶、咖啡伴侣中, 用以增加醇厚、细腻、味香浓郁的口感及降低成本; 在椰奶汁、花生杏仁露、各种乳酸饮品中, 增强乳化力, 使产品稳定性好、不易沉淀; 在各色罐头或汤羹汁类食品中, 用于增稠、改善结构、外观和风味。

2

、用于抑制褐变反应: 当食品体系中有大量还原糖和蛋白质存在时, 将其高温处理易引起褐变反应。由于麦芽糊精de值较低, 褐变反应程度较小, 可作为一种惰性包埋材料用于敏感性化学物质, 如香精、香料、药物等微胶囊化。

3

、用作载体与涂膜保鲜: 麦芽糊精水溶液无任何味道, 结合及粘合作用强, 可作为各种甜味剂、香味剂、填充剂和色素的优良载体, 保证被承载物质的纯正风味。较低de值的麦芽糊精具有较强的成膜或涂抹性能, 可用于水果涂膜保鲜。

4

、用于配制功能食品: 麦芽糊精易被人体吸收, 可用于运动员、病人、婴幼儿等功能奶粉, 如无蔗糖奶粉、运动饮料中。使产品体积膨胀、不易结块、速溶、冲调性好, 提高营养比价。

5

、用于降低冰点: 在冰淇淋、雪糕、冰棒中, 可在不改变体系可溶性固形物含量的情况下, 改变产品的冰点, 抑制冰晶生长, 使冰粒膨胀细腻, 粘稠性能好, 甜味温和, 落口爽净, 口感良好。

6

、用于降低体系的甜度: 在糖果中加入麦芽糊精, 可降低体系甜度, 还可增加糖果韧性, 防止返砂和烊化, 改善体系风味, 延长保质期。这对预防牙龋病、高血压和糖尿病等也有积极意义。

7、替代脂肪: 麦芽糊精可形成凝胶结构、持留水分, 常用作质构改良剂。当de值为3~5时, 可产生类似脂肪的质构和口感, 是一种优质脂肪代用品。常用作色拉、冰淇淋、香肠等脂肪替代品。在粉末油脂中还能起到代用油脂的功能。

8

、用于改善食品的结构和外观: 在饼干或其它方便食品中, 使产品入口不粘牙、不留渣, 造型及外观清亮光滑、饱满, 减少次品, 延长产品货架期。