厂价麦芽糊精 糊精 食品级

产品名称	厂价麦芽糊精 糊精 食品级
公司名称	青岛捷隆化工有限公司
价格	.00/个
规格参数	主要有效成分:糊精 级别:食品级 品牌:西王
公司地址	青岛市李沧区四流北路45号甲大门南3号门头
联系电话	13853202055 13306392197

产品详情

主要有效成分	糊精	级别	食品级
品牌	西王	有效物质含量	99（%）
产品规格	25	执行标准	GB/T20884-2004
主要用途	添加剂	CAS	9050-36-6

流动性良好，无异味，几乎没有甜度。溶解性能良好，有适度的粘度。吸湿性低，不易结团。有较好的载体作用，是各种甜味剂、香味剂、填充剂等的优良载体。有很好的乳化作用和增稠效果。有促进产品成型和良好地抑制产品组织结构的作用。成膜性能好，既能防止产品变形又能改善产品外观。极易被人体吸收，特别适宜作病人和婴幼儿童食品的基础原料。对食品饮料的泡沫有良好的稳定效果。对结晶性糖具有抑制晶体析出的作用，有显著的“ 抗砂 ”“ 抗烊 ”作用和功能。 麦芽糊精在食品工业中的应用
一、在糖果工业中的应用 在糖果中应用麦芽糊精，可增加糖果的韧性，防止糖果“ 返砂 ”和“ 烊化 ”，尤其能降低糖果甜度，改变口感，改善组织结构，大大延长了糖果的货架保存期。
二、在饮料工业中的应用 利用麦芽糊精为基础原料，加上合理调配，大大地突出了原有的天然风味，减少了营养损失，提高了溶解性能、增强了稠度，改善了口感，降低了甜度，提高了经济效益，传统的冰淇淋粉是以牛奶、鸡蛋、淀粉等原料制成，不但成本高，而且有明显的蛋腥味、淀粉味，以麦芽糊精为辅料而制得的冰淇淋粉，各种花色冰淇淋不但营养丰富，人体易于吸收，而且不含胆固醇，风味纯正，口感细腻，落口爽净，是冷食饮料中的佳品，用麦芽糊精为载体制得固体酒，速溶茶和速溶咖啡，不仅可保持制品口感，改善风味，而且可增进速溶度和稠度及降低成本。 名 称 用量% 作 用 冷饮冷食 5—15 增加稠度，改善风味，改善口感 固体饮料 10—30 减少营养损失，提高溶解性和质量，改善风味，增加稠度。 咖啡饮料 5—15 填充物，降低成本，改善风味 速溶奶粉 15—25 改善风味，降低成本。 冰淇淋粉 10—25 改善组织结构，提高乳化效果，改善风味，降低成本。 婴儿奶粉 5—20 改善营养配比，提高营养比价。 蛋黄粉 5—10 改善营养配比，提高营养比价。 酶制剂 5—10 起载体作用，减少酶活力损失。 水果保鲜 5—15 提高储藏效果，减少水果损失。
三、在方便食品中的应用 方便食品配料中加入麦芽糊精后可以大大改善产品的风味，增加品种，降低成本，提高经济效益，目前我国儿童食品生产量不高，主要问题还是无理想“ 载体 ”及其产品不易消化，不能满足儿童的实际需要，如果应用易消化的麦芽糊精作“ 载体 ”开发儿童食品，则将会逐步满足儿童的实际需要。促进儿童的健康成长。