河南飞天麦芽糖浆 食品级麦芽糖浆 质优价廉

产品名称	河南飞天麦芽糖浆 食品级麦芽糖浆 质优价廉
公司名称	河南金粮源实业有限公司
价格	2.00/公斤
规格参数	品牌:飞天鹤 厂家:河南飞天 产地:河南
公司地址	淇县107国道高杆灯西50米路北
联系电话	0392-6910608 15839231314

产品详情

品 名：麦芽糖浆

产 地：中国河南鹤壁淇县

产品描述：麦芽糖浆是以淀粉为原料，淀粉酶液化，及β-
淀粉酶，脱支酶协同糖化，精制浓缩而成的麦芽糖含量70%以上的淀粉糖品。

包装规格：280公斤/桶、75公斤/桶

产品特性：麦芽糖是一种用途广范的新型营养糖品，具有甜度温和、风味独特、容易消化吸收等特点，
其糖分组成主要是麦芽糖，也有少量的葡萄糖及低聚糖

麦芽糖浆的用途

1、麦芽糖浆是一种很好的甜味剂，凡是用蔗糖的食品，也同样可使用麦芽糖浆，
麦芽糖的甜度约为蔗糖的30%～40%，甜度比蔗糖低，可降低食品中蔗糖的甜度。

2、麦芽糖浆具有良好的发酵性，可大量用于面包、糕点及啤酒制造。 3、麦

芽糖浆吸湿性低、保水性能好，还具有一定的防腐性，可以延缓面制品（如面包、糕点等食品）中淀粉的老化。

4、麦芽糖浆在糖果工业中可代替其他淀粉糖浆，不仅糖果口感柔和，甜度适中，还有很好的透明度，有比较好的抗砂性，而且延长保质期。

5、麦芽糖浆的热稳定性能好，在制造糖果时，更适合于真空箔膜法熬糖和浇铸法成型。最后，麦芽糖浆还可用于果酱、果冻、罐头、肉食、各种饮料、冷饮（冰棍、雪糕、冰淇淋）、酱制品、乳制品等，最近用于糖葫芦、糖炒栗子等多种加糖食品中，使用效果得到广大用户的好评。

随着食品工业的迅速发展，麦芽糖浆的应用领域越来越宽。超高麦芽糖浆通过干燥可以制成麦芽糖粉，这种麦芽糖氢化可制成麦芽糖醇。麦芽糖通过酶的作用，可转化成异麦芽糖。麦芽糖醇的甜度与蔗糖相当，而热量值低的甜味剂，也有益人体健康。在医药上用纯麦芽糖（药用级的）输液滴注静脉时，血糖不致升高，故可作为糖尿病人的补充营养。麦芽糖浆可以说是制造麦芽糖醇、麦芽酮糖、异麦芽糖的原料，特别是异麦芽糖是双歧杆菌（人体肠道中的有益菌）的生长因子，它对双歧杆菌在人体中的生长、繁殖有很好的促进作用。这又充分说明了麦芽糖浆不仅是一种很好的食品甜味剂，还是一种很好的功能性食品的原料。

河南飞天75麦芽糖浆内检

河南飞天80麦芽糖浆内检

河南飞天厂景