

郑州高麦芽糖批发 麦芽糖在日常食品中应用

产品名称	郑州高麦芽糖批发 麦芽糖在日常食品中应用
公司名称	郑州市管城区好运来食化商行
价格	.00/个
规格参数	产地:山东 规格:75kg
公司地址	郑州市管城区百荣世贸商城C3区18排693-693A号
联系电话	0371-8881687 13592432658

产品详情

郑州好运来食品化工有限公司的产品其质量及技术含量均达到国内水平。产品畅销全国各地并出口到欧美及东南亚多个国家。公司投入巨资和人力用于研发适应市场需求的精细化工，生物化工等新产品。高水平的研发团队，良好的科研氛围保证了研发实力，目前生产的产品，全部由本公司自行研究开发，达到了国内先进水平，部分产品达到国际先进水平。

郑州好运来食化公司主要从事果葡糖浆，食品添加剂，食品香精，山梨酸钾，植物末，甜蜜素，丙酸钙，山梨糖醇液，麦芽糖浆等相关的食品添加剂，欢迎新老客户来公司参观考察。郑州高麦芽糖浆批发 郑州高麦芽糖浆价格 郑州高麦芽糖浆批发价格就选择郑州好运来食化商行。咨询电话：13592432658

看着电视无聊，你是否会吃一些小零食呢?那究竟哪些吃的东西用到了麦芽糖浆?那我们就来看一下：

麦芽糖浆

1、啤酒：麦芽糖浆有良好的发酵功能，且甜度较低味道醇厚，作为啤酒酿造辅料使用的麦芽糖浆简化了生产工序，提高了产能，降低了生产成本，提高了啤酒的风味的稳定性和保鲜性。

2、黄酒：由于麦芽糖浆单糖含量低，在水溶液中渗透压较低，用于黄酒生产发酵过程中，不会对酵母增加抑制作用。

郑州高麦芽糖浆批发 郑州高麦芽糖浆价格 郑州高麦芽糖浆批发价格

3、硬糖：麦芽糖浆具有较高的粘度、抗结晶性，被用于硬糖的生产中，能使糖果不易于发烊和反砂，延长保质期。对于硬糖而言，硬糖的颜色越浅则糖果越通透，糖果越通透则越高档。麦芽糖浆耐热度好，熬温高，能使生产的糖果色泽浅，透明度高。且因麦芽糖浆的低吸湿性、保水性优以及流动性好的特点，能保持糖果适宜的水分，防止水分散逸，避免糖果过硬，也能防止糖果大量吸水而使糖果太软，因此在糖果工业中应用麦芽糖浆更优于葡萄糖浆。

4、饼干：麦芽糖浆的低吸湿性和较高的保水性，适用于饼干的生产中，尤其是脆性饼干。麦芽糖

含量对饼干的质量起着决定性作用，应用最多的是高麦芽糖浆，因高麦芽糖浆能使产品口感脆、香、酥、甜，不易吸湿返潮，延长货架期。

不要怀疑，以上就是高麦芽糖浆在我们日常生活中食品中的应用，有什么需要可以联系我们。

相关搜索：郑州高麦芽糖浆批发 郑州高麦芽糖浆价格 郑州高麦芽糖浆批发价格