

# 郑州纯正麦芽糖浆批发 郑州纯正麦芽糖浆价格

产品名称	郑州纯正麦芽糖浆批发 郑州纯正麦芽糖浆价格
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 型号:食品添加剂
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。郑州纯正麦芽糖浆批发 郑州纯正麦芽糖浆厂家 郑州纯正麦芽糖浆价格就选择郑州好运来食化商行。咨询电话：13592432658

麦芽糖是米、大麦、粟或玉蜀黍等粮食经发酵制成的糖类食品。甜味不大，能增加菜肴品种的色泽和香味，全国各地均产。麦芽糖有软硬两种，软者为黄褐色浓稠液体，粘性很大，称胶饴；硬者系软糖经搅拌，混入空气后凝固而成，为多孔之黄白色糖饼，称白饴糖。那么麦芽糖的功效与作用及禁忌症又有哪些呢？郑州纯正麦芽糖浆批发

麦芽糖的功效与作用你知多少

### 1润肺止咳

麦芽糖性温，无毒，入肺经，有润肺止咳的功效，主要治疗气虚咳嗽等症状。润肺止咳健脾养胃

2麦芽糖味甘，性温，无毒。入胃经。有补虚健脾，滋养强壮之功效。主治胃寒腹痛等症状。麦芽糖味甘，性温，无着色作用

### 郑州纯正麦芽糖浆价格

3麦芽糖是用麦芽发酵而成，应用在“烧”“烤”“炸”等的食品中，起焦化着色作用，如“烧鹅”表皮的枣红色、“红烧乳鸽”的金红色，就是麦芽糖起的作用，这一点，纯蔗糖较难做到。麦芽糖是用麦芽发酵而成排毒和放毒的作用

4摄入低聚异麦芽糖可以抑制病原菌和腹泻，并可以减少肠道内有害细菌的数量，例如：让6个排便不良的青年人每天摄入80g低聚异麦芽糖，8天之后其排便情况就有明显好转。郑州纯正麦芽糖浆厂家

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 脱氢乙酸钠 山梨糖醇液 麦芽糖浆 等相关的食品添加剂，郑州纯正麦芽糖批发 郑州纯正麦芽糖厂家 郑州纯正麦芽糖价格就选择郑州好运来食化商行。欢迎新老客户来公司参观考察。