

麦芽糊精 食品级 食品增稠剂填充剂 西王麦芽糊精

产品名称	麦芽糊精 食品级 食品增稠剂填充剂 西王麦芽糊精
公司名称	河南富祥生物科技有限公司
价格	3.00/公斤
规格参数	西王:袋 食品级:99% 山东:国标
公司地址	河南省郑州市二七区环翠路140号院3号楼1单元27层2702号（注册地址）
联系电话	15333715876

产品详情

产品简介：麦芽糊精也称水溶性糊精或酶法糊精。它是以各类淀粉作原料，经酶法工艺低程度控制水解转化，提纯，干燥而成。其原料是含淀粉质的玉米，大米等。也可以是精制定粉，如玉米淀粉，小麦淀粉，木薯淀粉等。麦芽糊精具有甜度低，无异味，易消化，低热，溶解性好，发酵性小，填充效果好，不易吸潮，增稠性强，载体性好，稳定性好，难以变质的特性。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。 产品型号：

本品为西王麦芽糊精食品级，另有西王一水葡萄糖食品级，西王无水葡萄糖，西王结晶果糖等产品，麦芽糊精西王出品，更多详情请咨询客服或电话联系。

应用范围广泛应用于饮料、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，肠胃消化吸收的负荷小。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、麦芽糊精在各类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，其市场前景非常广阔。如何利用麦芽糊精，是食品生产技术人员感兴趣的课题之一。

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；在各类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、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。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。

麦芽糊精在造纸工业中的应用麦芽糊精具有较好的流动性及较强的粘合能力，在国外已将其应用于造纸行业中，作为表面的施胶剂和涂布（纸）涂料的粘合剂，国内有的造纸厂将其应用于铜版纸的生产，用于表面旋胶时，不但吸附在纸面纤维上，同时也向纸内渗透，提高纤维间的粘合力，改善外观及物理性能。用它代替先前的干酪素或聚乙烯醇，可显著降低生产成本和能耗。日用化工及精细化工行业中的应用在粉状化妆品中作为遮盖剂和吸附剂，对增强皮肤的光泽和弹性，保护皮肤有较好的功效。在牙膏生产上可代替部分CMC，作为增稠剂和稳定剂可改善牙膏的结构。在各种化工溶剂生产上作为填充剂，可提高产品的稳定性，延长使用保存期。医药行业中的应用可作为药用糖的增稠剂和稳定剂。可作为片剂或中剂的赋形剂和填充剂