

河南飞天 5-80麦芽糖浆、甜味剂、饮料食品原料

产品名称	河南飞天 5-80麦芽糖浆、甜味剂、饮料食品原料
公司名称	河南飞天农业开发股份有限公司
价格	1.00/吨
规格参数	
公司地址	淇县铁西区工业路路北
联系电话	13343921385 15939200101

产品详情

食品行业领域里高麦芽糖浆的用途必不可少，高麦芽糖浆在食品中作用常作为甜味剂被大家认识，但是甜味剂仅仅是主要作用之一，高麦芽糖浆还可以作为添加剂、保湿剂、保鲜剂等。高麦芽糖的口感温和甜度低，可以替代部分砂糖，保持食品低甜味；或与砂糖并用，通过提高糖浓度来延长食品的保质期。高麦芽糖有优良的防止淀粉老化的功能，可以在饼干，海绵状食品等淀粉类食品中发挥功能，而且在低温和冷冻环境下效果更为显著，因而在冷藏食品和冷冻食品中能起到保持口感的作用。高麦芽糖不会因温度和湿度的变化而改变性质，因而可以用来制作不易吸湿的药丸各种粉末食品，另外，因具有良好的保湿性及防止淀粉老化的功能，可延长食品的保质期。高麦芽糖对热和酸具有比砂糖稳定的性质，因而适合用作热加工食品及酸性食品的甜味剂。高麦芽糖在食品加工中，可以通过调节加热条件和添加时段来使食品呈现的风味和色泽。高麦芽糖是一种适合低压打錠的糖类，受打錠压力和湿度的影响小，不易裂开。因而，它可以用作直接打錠时的赋形剂。高麦芽糖的熔点约110℃，与砂糖相比要低，可以利用其低熔点性作为食品表面的光洁剂和食用饰品的粘合剂来加以使用。并能保持食品中的水分活度等各种性质基本不变。高麦芽糖能增强色素，尤其是草莓的红色色素，能使该色素保持良好的稳定性。在保证草莓酱和果冻色泽鲜亮的同时，因其低甜度的特性，从而使产品具有风味。高麦芽糖的保油性能比糊精低，但比和葡萄糖高。另外和糊精等其它糖类相比，高麦芽糖乳化稳定性优异，并且适合低压打錠。通过利用这些性质高麦芽糖可以作为含油脂较多食品的糖原料

包装规格：保质期：产品等级：名称：认证情况：执行质量标准：产地/厂商：品牌：加工定制：含量：

75KG*1桶 280KG*1桶

18个月

一等品

麦芽糖浆

IOS9001

GB/T20883-2007

河南飞天农业开发股份有限公司

飞天

是

80(%)

详细说明

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，液化脱支酶协同糖化，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。

产品技术指标：

麦芽糖浆 感官指标

项目	要求
外观	呈粘稠状透明液体，无肉眼可见杂质
色泽	无色或微黄色
气味	具有本产品应有香味
滋味	甜味温和、纯正，无异味

麦芽糖浆 理化指标

项目	指标
固形物	75%
DE值	45%
PH值	4.0—6.0
麦芽糖	70%
熬温	155
透光度	