

## 麦芽糖浆 江苏 高峰 75000 (g)

产品名称	麦芽糖浆 江苏 高峰 75000 (g)
公司名称	苏州高峰糖业有限公司
价格	3850.00/吨
规格参数	原产地:江苏 品牌:高峰 净重:75000 (g)
公司地址	江苏省汾湖高新技术产业开发区临沪大道南侧
联系电话	0512-82073880 15962546915

## 产品详情

原产地	江苏	品牌	高峰
净重	75000 (g)	保质期	6 (个月)
PH值	4.0-6.0	生产厂家	苏州高峰糖业有限公司
售卖方式	包装	特产	是

### 麦芽糖浆

麦芽糖浆是以淀粉为原料，经酶或酸酶结合法水解制成的一种淀粉糖浆，和液体葡萄糖（葡麦糖浆）相比，麦芽糖浆中葡萄糖含量较低（一般在10%以下），而麦芽糖含量较高（一般在40-90%），按制法和麦芽糖含量不同可分别称为饴糖、高麦芽糖浆、超高麦芽糖浆等。麦芽糖浆的特性：1) 甜味纯正、爽口 2) 抗结晶性 3) 低吸湿性 4) 高耐热性 5) 良好的发酵性 6) 保湿性 麦芽糖浆在食品中的应用：由于麦芽糖具有吸湿性，加在各种食品中可防止干燥以及制品中砂糖的“发砂”现象，并使食品的甜味柔和，因此饴糖成为糖果、糕点、果酱、罐头等食品的必需原料。大规模生产的麦芽糖产品有糖浆、粉剂及结晶糖，其纯度按等级不同而有所区别。各种麦芽糖浆由于广泛用于酿酒、烘烤、软饮料、罐头食品、点心等而备受关注。超纯麦芽糖在日本还被应用于静脉注射液中。高麦芽糖浆已成为生产异麦芽低聚糖的主要原料。糖果糕点：硬糖、软糖、饼干、糕点、西点、巧克力等；冷饮制品：冰淇淋、雪糕等；焙烤食品：面包、蛋糕等；传统糖制品：花生糖、芝麻糖、浇切糖、酥糖等；其它：果浆、果冻、蜜饯、婴幼儿食品、罐头食品、熟肉制品等。保质期：六个月

贮存条件：阴凉、干燥、通风、避光处，应在28 ~ 32 贮存。