

## 厂家直销食品级75度饴糖的价格 麦芽糖饴80度厂家

产品名称	厂家直销食品级75度饴糖的价格 麦芽糖饴80度厂家
公司名称	河南宣丰生物科技有限公司
价格	4.00/公斤
规格参数	品牌:宣丰 型号:食品级
公司地址	郑州市二七区祥云路7号院3号楼1单元13层1303号
联系电话	15537192992

### 产品详情

是以大米等谷类为原料，用麦芽糖化酶作用而制成的一种甜味品。后来，逐步饴糖，开始用活性炭脱色生产精制饴糖。以后欧美开发用酸糖化法生产饴糖，其风味和耐热（熬煮温度）性比麦芽法好。还有一种粉末饴糖生产，工艺方法是将饴糖用喷雾干燥法脱水成粉状。

用途饴糖主要用色及果汁饮料，造酒、罐头、豆酱、酱油，药用等方面。生产工艺目前，饴糖制作主要有三个品种：酸糖化法、饴糖、麦芽糖化法饴糖和饴糖粉（粉末饴糖）。

果葡糖浆是由植物和异构化制成的淀粉糖晶，是一种重要的甜味剂。生产果葡糖浆不受地区和季节限制，设备比较简。因为它的组成主要是果糖和葡萄糖；故称为“果葡糖浆”。

无色黏稠状液体，常温下流动性好，无臭。果葡糖浆主要由葡糖糖和果糖组成。按果糖含量，果葡糖浆分为三类：代果葡糖浆(F42型)含果糖42%；第二代果葡糖浆(F55型)含果糖55%；第三代果葡糖浆(F90型)含果糖90%。果葡糖浆的甜度与果糖含量成正相关，第三代果葡糖浆在食品中使用少量即可达到一定的甜度