

莱芜月饼糖浆月饼糖浆 欧都新材料之选

产品名称	莱芜月饼糖浆月饼糖浆 欧都新材料之选
公司名称	济南欧都新材料科技有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	济南市天桥区狮子张庄199号
联系电话	15634019959

产品详情

无糖糖浆

这样的糖浆在使用时或者在零销部门被加水冲开后成为果汁。比如饭店、酒吧里卖出来的橘子汁几乎全都是用水果糖浆冲开的。此外在食品工业中糖浆往往是使用玉米、马铃薯或者小麦等制成的，而不是使用比较昂贵的甘蔗等制成的。

一些鸡尾酒里也加糖浆。自制方法水果压碎后加水煮，将果肉过滤掉，加糖，月饼糖浆月饼糖浆使用，然后继续煮，直到溶液黏稠为止，冷却后放在瓶里贮藏。

欧都现货供应无糖糖浆 木糖醇 麦芽糖 葡萄糖 果葡糖浆 各种食品级糖醇。保质保欢迎订购。

月饼糖浆

揭秘低聚异麦芽糖浆在无糖烘焙食品中的作用，传统烘焙食品能量较高，使得一部分消费者望而却步。低能量烘焙食品恰好迎合了此类消费者的需求。在国外及近年在国内已有部分面包糕点都不同程度地添加了低能量糖类以替代或部分替代蔗糖。低聚异麦芽糖-900的应用目前市场上较为优良的水溶性膳食纤维低聚异麦芽糖-900，作为烘焙食品配料有其独有的优势：

- 1.双歧因子低聚异麦芽糖-900是一种功能性糖源，对人体的双歧有较强的增殖效果。
- 2.无糖食品配料低聚异麦芽糖-900非发酵性糖大于90%，几乎不含葡萄糖，食用后对人体血糖没有影响。且使用方法类似于蔗糖，月饼糖浆月饼糖浆厂家，完全可以代替蔗糖开发无糖食品。
- 3.优良的着色效能低聚异麦芽糖-900属于还原性糖，易与蛋白质、氨基酸等在高温条件下发生美拉德反应

，易产生焦香味，色泽美观，莱芜月饼糖浆月饼糖浆，这对于焙烤食品是非常有利的。且低聚异麦芽糖-900保湿性好，抑制淀粉的老化，延长了产品的货架期。而糖醇类产品不具备美拉德反应的特性，应用于焙烤食品必须与其他甜味剂混合使用。

月饼专用糖浆原 料

麦芽糖、精致玉米淀粉特 点

甜度稍低，甜味纯正、清凉爽口作 用

月饼饼皮的制作生产工艺

酶法转化生产工艺

月饼专用糖浆以麦芽糖为原料，辅以其它原料，深加工而成。主要是月饼饼皮的制作。月饼专用糖浆产品呈黄色或橙黄色月饼专用糖浆是由于市场上消费者很多时候反映的月饼过甜、太腻的缺点，月饼糖浆月饼糖浆批发，月饼专用糖浆以精致玉米淀粉为原料，月饼专用糖浆经过先进的酶法转化生产工艺，

莱芜月饼糖浆月饼糖浆-欧都新材料不二之选由济南欧都新材料科技有限公司提供。济南欧都新材料科技有限公司（www.jnoudu.cn）是从事“食品添加剂;饲料添加剂;基础料等”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供优质的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：鹿治鹏。