

士力架机械厂 宝刚机械 糖排士力架机械厂

产品名称	士力架机械厂 宝刚机械 糖排士力架机械厂
公司名称	台州市宝刚机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	浙江省台州市滨海工业区海丰路355号
联系电话	13867661819

产品详情

淀粉糖现状及在糖果中的应用

麦芽糖醇

1. 在糖果中的应用特性

主要生理特性： 麦芽糖醇化学稳定性强，在人体内很难被唾液、胃液、粘膜酶等消化，是很好的低热量甜味剂，其热值为2千卡/g，士力架机械厂，相当于蔗糖的1/2。 麦芽糖醇是难消化糖类，当摄取后血糖不会出现过高的情况，对胰岛素的分泌也无刺激性，当人体摄取麦芽糖醇后不会分泌过多的胰岛素。因此，用麦芽糖醇生产的糖果适合患者食用。 麦芽糖醇不被口腔微生物所利用转变成酸，因此具有很好的非致特性，因此可用于加工让儿童、成人放心食用的无糖糖果、巧克力。 当人体同时摄入麦芽糖醇和脂肪时，因麦芽糖醇不刺激胰岛素分泌，从而不会提高脂蛋白脂肪酶(LPL)的活力，所以可减少体内脂肪的过多积累。 麦芽糖醇有促进肠道对钙吸收的作用和增加钙量及提升钙强度的性能。很适合骨强度降低和患有骨质疏松症的老年人食用。 难消化性麦芽糖醇与膳食纤维一样，可在肠内细菌作用下分解产生短链脂肪酸，抑制了大的发生。

2. 麦芽糖醇在糖果中的应用

麦芽糖醇具有优良的理化及生理特性，特别适合于、肥胖患者、儿童、妇女等消费者。特别是随着经济的发展和人们生活水平的逐步提高，国人对健康越来越重视，这更促进了麦芽糖醇在糖果领域的应用与发展。同时它在无需改变工艺或配方的情况下，就能直接替代蔗糖，规模性士力架机械厂，主要用于生产无糖硬糖、软糖、奶糖、口香糖、压片糖、焦香糖果等产品。

排糖生产商的目标：杜绝交叉污染，提高生产率

为了适应当今市场的三个主要发展变化，排糖食品的生产模式正在改变。

显著的变化是人们“在忙碌中”就餐的趋势。随着生活节奏的加快，人们越来越多的在工作、家庭和休闲娱乐中繁忙穿梭，因此，作为快餐零食的排糖食品，在这种快节奏的生活方式中发挥越来越重要的作用。人们整天忙碌，有时并不吃正餐。正因为如此，人们不再只满足于消费传统的巧克力棒，而是寻找

健康的替代品，如谷物棒或无糖棒。

第二个发展趋势是人们对于健康排糖食品或不含某种特定成份的排糖食品的消费日益增长。这一点对于对坚果和谷蛋白过敏的消费者来说尤为重要。如今出现大量的不含某种成分的产品表明这种趋势已成为消费主流。越来越多的排糖食品含有“健康谷物”如奇亚籽或标有无麸质标签，这使得它们更易消化并为消费者提供了可以替代全麦的健康产品。

第三个变化是排糖食品比以往更加健康，多样的外观使其在商超货架的陈列琳琅满目，并使其更受欢迎。

这三个发展趋势对排糖食品生产提出了新的挑战。

生产线的设计应能保证长期生产运转和产品的稳定品质。制造商不再只是生产传统的巧克力棒，同时也会生产麦片棒、燕麦片棒和谷物棒，还有含有水果、椰子的排块类食品，或者牛轧糖和焦糖的混合棒，以及脆脆棒和多层棒。在生产产品多样的情况下，质量稳定是必不可少的。毫无疑问，混合比例需要标准化。为了防止产品破碎，特别是处理酥脆的薄片原料时，小心操作非常重要。此外，设备需要保证混合效果一致，甚至是在加工体积发生变化时。

制造商可以通过减少浪费来提高生产力和生产效率，士力架机械大厂，而大部分浪费发生在成型阶段。在新技术的帮助下，甚至可能完全省去“切边”这道工序。一旦食料完成成型、切割及预冷，产品就被切成终尺寸。而且为了减少浪费，制造商可以选择超声波切割技术，它只会对食品棒产生很小的压力，因此能够保证良好的品质。

在生产过程中使用不同供应商的设备可能会在界面兼容方面产生问题。在尝试整合的过程中，各个组件之间的兼容问题不仅会导致拖延，而且会对生产线的效率产生不利的影响。从制造商的角度看，分秒必争。从混合、成型、预冷、横向切割及铺开到纵向切割、涂层和终冷却，协调好每一个环节都可以节约整个生产过程的时间和费用。为了紧跟不断变化的市场需求，保持企业的竞争地位，系统设计需要以高产出为目标。一套完整的高度集成的生产线除了考虑生产过程，还要考虑将一次包装和二次包装结合起来，这样可以保证整个系统的运转。

士力架机械厂-宝刚机械-糖排士力架机械厂由台州市宝刚机械有限公司提供。“谷物蛋白棒,雪花酥,牛轧糖,紫皮糖,士力架,绿豆糕成型生产线”就选台州市宝刚机械有限公司(www.bgjx.com.cn),公司位于:浙江省台州市滨海工业区海丰路355号,多年来,宝刚机械坚持为客户提供好的服务,联系人:陈龙。欢迎广大新老客户来电,来函,亲临指导,洽谈业务。宝刚机械期待成为您的长期合作伙伴!