

岳阳月饼糖浆价格 标准月饼糖浆价格 欧都新材料

产品名称	岳阳月饼糖浆价格 标准月饼糖浆价格 欧都新材料
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

这是一种新发展起来的淀粉糖浆，其甜度与蔗糖相等或超过蔗糖，因为果葡糖的糖分为果糖与葡萄糖，所以，称为果葡糖浆。它是D-葡萄糖在异构酶和催化剂的作用下，部分地转化为果糖。异构化的原理是很简单的，高DE值的葡萄糖浆，岳阳月饼糖浆价格，经活性炭脱色，标准月饼糖浆价格，离子交换去盐和去除气体，再加入相应的催化剂和稳定剂，如镁盐、钴盐等，在pH值为6.5~8.5、温度为60~70 完成异构化反应。对于pH值来说，每种酶都是特定的，不能任意选择。

果葡糖浆的优点是任何种淀粉均可充作原料，不受地区和季节条件限制，工厂可以全年生产，原料资源丰富，价格便宜，用酶法生产，条件一般，设备简单，投资少，因此，果葡糖浆生产发展很快。

无糖糖浆

济南欧都新材料科技有限公司大量供应无糖糖浆 麦芽糖浆 木糖醇，果葡糖浆，葡萄糖。

商店里卖出来的水果糖浆一般是使用浓的糖溶液配香料和色素制成的，而不是真正的水果糖浆。

枫糖浆和蜂蜜等自然产物里含有类似糖浆的成分。

食品工业往往生产水果糖浆来节省运输时的重量和费用，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完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。

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，专为月饼生产加工量身te制的月饼专用生产糖浆，月饼专用糖浆不含蔗糖成份，且甜度比蔗糖的甜度稍低，月饼糖浆月饼糖浆价格，甜味温和纯正、清凉爽口，并且月饼专用糖浆具有蜂蜜特有的香甜风味。是月饼生产厂家和烘焙师傅的好帮手，无论生产双黄白莲蓉月饼等软货月饼，还是五仁等硬货月饼都要重要的作用。

应用范围1.可用于月饼皮配料中，使月饼皮保持长时间柔软，不干，麦芽糖月饼糖浆价格，不硬，有艳丽的金黄色至褐色，有光泽，即回油快，更油润。

2.可用于蛋糕西饼中，使蛋糕西饼保持长时间柔软，不干，不硬，即保水性强。

岳阳月饼糖浆价格-标准月饼糖浆价格-欧都新材料(推荐商家)由济南欧都新材料科技有限公司提供。行路致远，砥砺前行。济南欧都新材料科技有限公司（www.jnoudu.cn）致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，与您一起飞跃，共同成功!