

# 麦芽糖粉 包装25公斤 冲调品糖粉厂家

|      |                           |
|------|---------------------------|
| 产品名称 | 麦芽糖粉 包装25公斤 冲调品糖粉厂家       |
| 公司名称 | 山东天骄生物技术股份有限公司            |
| 价格   | 8800.00/吨                 |
| 规格参数 | 凯瑞玛:天骄<br>50:麦芽糖<br>山东:菏泽 |
| 公司地址 | 中国 山东 菏泽市 菏泽市陈集开发区        |
| 联系电话 | 05302791158 13665300617   |

## 产品详情

麦芽糖粉是采用优质淀粉为原料，通过酶的作用，经过液化、浓缩、干燥等一系列工序加工而成的以麦芽糖为主要成份的白色粉末状淀粉糖制品。

### 功能与应用

- 1、甜度低（约为蔗糖的40%）而温和、口感好，由于高麦芽糖对酸和热较葡萄糖稳定，通常温度下不分解，易于糖果和乳制品的生产。
- 2、韧性好，透明度高，用于生产的糖果不出现“返砂”现象，并且口感好，较用砂糖生产糖果成本低，效益可观。
- 3、具有抗结晶，冰点低，抗氧化的特性，用于冷饮和乳制品生产中，可改善产品的口感，提高产品质量。
- 4、保湿性好，防止淀粉老化，广泛用于糕点、面包焙烤食品中，延长保质期。
- 5、熬温高，在糖果业中应用甚广。
- 6、麦芽糖粉因绝少含有蛋白质、氨基酸等可与糖类发生美拉德反应的物质，故热稳定性好，在制造糖果时比之饴糖更适合用于真空薄膜法熬糖。
- 7、水分较低，便于运输，延长保质期，使用方便，降低生产成本。

## 使用范围

广泛应用于糖果糕点、饮料制品、乳制品、调味品、焙烤品、滋补养生液、药品、果酱、果冻、罐头食品、肉制品、蜂蜜加工制品及传统糖制品：花生糖、芝麻哦、酥糖等。

## 工艺要点提示

使用上可以在后期发酵中添加，效果明显，添加量10%-20%。

## 麦芽糖粉产品

## 产品技术指标

| 感官指标 |                 |
|------|-----------------|
| 项目   | 要求              |
| 外观   | 白色无定型粉末，无肉眼可见杂质 |
| 气味   | 无异味             |
| 滋味   | 微甜              |

| 项目    | 理化指标    |  |
|-------|---------|--|
|       | 70%型    | 50%型   |
| 水分    | 5.0%    | 5.0%   |
| DE值   | 42%     | 42%  |
| PH值   | 4.0-6.0 | 4.0-6.0  |
| 麦芽糖含量 | 70%     | 50%  |
| 熬糖温度  | 155     | 140  |
| 溶解度   | 99%     | 99%  |
| 硫酸灰分  | 1.4%    | 0.5%   |
|       |         | 卫生指标项目<br>指标铅(以Pb计)<br>0.5mg/kg砷(以As计)大肠菌群 30个/100g<br>细菌总数 2000个/g致病菌(沙门氏菌)不得检出 |

