

现货 西王产 增稠剂 麦芽糊精

产品名称	现货 西王产 增稠剂 麦芽糊精
公司名称	济南智恒致远化工科技有限公司
价格	4900.00/吨
规格参数	品牌:西王 包装:25KG/袋 产地:西王
公司地址	济南市天桥区济南新材料交易中心办公楼二楼161号
联系电话	053188778837 13953148928

产品详情

麦芽糊精

中文名:麦芽糊精 别称:水溶性糊精或酶法糊精 英文名称:

Maltodextrin成分:各类淀粉 性状关系:水解率 分子式:

(C6H10O5)_n熔点240 CAS:9050-36-6

EINECS:232-940-4

是以各类淀粉作原料，经酶法工艺低程度控制水解转化、提纯、干燥而成。其原料是含淀粉质的玉米，大米等。也可以是精制定粉，如小麦淀粉，木薯淀粉等。

用途：

(1)
添加于奶粉等乳制品中，可使产品体积膨胀，不易结块，速溶，冲调性好，延长产品货架期，同时降低成本，提高经济效益。也可改善营养配比，提高营养比价，易消化吸收。

(2)

用在**豆奶粉**

、速溶麦片和麦乳精等营养休闲食品，具有良好的口感和速溶增稠效果，避免沉淀分层现象，能吸收豆腥味或奶膻味，延长保持期，

(3)

在固体饮料，如奶茶、果晶、**速溶茶**

和固体茶中使用，能保持原产品的特色和香味，降低成本，产品口感醇厚、细腻，抑制结晶析出。乳化效果好，载体作用明显。

(4)

粘稠度

提高，产品纯正，稳定性好，不易沉淀。用于运动饮料，麦芽糊精在人体内的新陈代谢作用中，热能的供人消耗易保持平衡，肠胃消化吸收的负荷小。

(5) 用于冰淇淋、雪糕或冰棒等冷冻食品里，冰粒膨胀细腻，粘稠性能好，甜味温和，少含或不含胆固醇，风味纯正，落口爽净，口感良好。

(6) 使用于糖果时可增加糖果的韧性，防止返砂和烊化，改善结构。降低糖果甜度，减少牙病，降低粘牙现象，改善风味，预防潮解，延长保质期。

(7) 用于饼干或其它方便食品，造型饱满，表面光滑，色泽清亮，外观效果好。产品香脆可口，甜味适中，入口不沾牙，不留渣，次品少，货架期也长。

(8) 在各色罐头或汤羹汁类食品中，主要的作用是增加稠度，改善结构、外观和风味。用于固体调味料、香料、**粉末油脂**等食品中，起着稀释、填充的作用，可防潮结块，使产品易贮藏。在粉末油脂中还能起到代用油脂的功能。

(9)

在火腿和香肠等**肉制品**

中添加麦芽糊精，可体现其胶粘性和增稠性强的特点，使产品细腻，口味浓郁，易包装成型，延长保质期。