



麦芽糖浆

High Fructose Syrup

名 称	内 容	名 称	内 容
品 名	麦芽糖浆	提取类型	淀粉提取
性 质	淀粉糖晶	外 观	无色或微黄色
组 成	优质淀粉	作 用	甜味剂
感官指标	无色或浅黄色，粘稠状透明液体，具有麦芽糖的特有气味，柔和无异味，无正常视力可见杂质。		
配 料	食用玉米淀粉，水		
产品性能	<ol style="list-style-type: none"> 1、麦芽糖浆可以供给身体所需的能量和碳源，直接服用就可 2、麦芽糖醇在人摄入后不会使血糖、血脂升高，可以减轻糖尿病 3、保持肠道菌群，保持肠胃的身心健康 4、保护肝脏，加速有毒物质的新陈代谢排出来，可以缓解肝部的压力 		
产品简介	麦芽糖浆是以优质淀粉为原料，经过液化、糖化、脱色过滤、精致浓缩而成的，以麦芽糖为主要成分产品。		
特 点	<ol style="list-style-type: none"> 1、较低的吸潮性和较高的保湿性 2、果温和适中的甜度 3、良好的抗结晶性，抗氧化性，适中的粘度 4、良好的化学稳定性，冰点低 		
应 用	<p>被广泛应用于糖果、冷饮制品、乳制品、啤酒、果冻、焙烤食品、调味品、酶制剂、方便食品、肉制品等行业。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1、麦芽糖浆可以作为添加剂、保湿剂、保鲜剂 2、麦芽糖的口感温和甜度低，可以替代部分砂糖，保持食品低甜味 3、麦芽糖有优良的防止淀粉老化的功能 4、麦芽糖不会因温度和湿度的变化而改变性质 5、具有良好的保湿性及防止淀粉老化的功能，可延长食品的保质期 6、麦芽糖对热和酸具有比砂糖稳定的性质 		
储存方法	桶装：阴凉、通风、干燥、清洁的库房中。		