Creative Enzymes®

マルトースシロップ炭水化物ブレンド

Cat. No. CEGZ-6322

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	マルトースシロップは、でん粉を原料として加水分解、糖化および濃縮の工程を□て製造されるシロップである。主たる炭水化物はマルトースであり、これに加えて少量のグルコース、マルトトリオースおよびその他のオリゴ糖類を含有する。
用途	菓子類、ケーキ、飲料および関連製品において、甘味料成分または食感改良剤として広く使用されており、他の糖類と併用することも可能です。

製品情報

形態	シロップ剤
組成	主要炭水化物としてマルトースを含み、加えて少量のグルコース、マルトトリオースおよびその他のオリゴ糖を含有する。
機能	甘味成分、食感改良剤、および保湿性を有する炭水化物シロップとして機能する。

使用法とパッケージング

包装	24 kg スチールドラム；300 kg プラスチックドラム；カスタマイズ可能な包装形態。