

Maltosesirup-Kohlenhydratmischung

Cat. No. CEGZ-6322

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung

Maltsirup ist ein aus Stärke gewonnenes Sirup, das durch Hydrolyse, Verzuckerung und Konzentrierung hergestellt wird. Sein Hauptkohlenhydrat ist Maltose, begleitet von geringeren Mengen an Glukose, Maltotriose und weiteren Oligosacchariden.

Anwendungen

Weit verbreitet in Süßwaren, Backwaren, Getränken und verwandten Erzeugnissen als Süßungsmittel oder Texturmodifikator eingesetzt und kann in Kombination mit anderen Zuckern verwendet werden.

Produktinformation

Form

Sirup

Zusammensetzung

Maltose als Hauptkohlenhydrat, mit geringeren Anteilen an Glukose, Maltotriose und weiteren Oligosacchariden.

Funktion

Dient als Süßungsmittel, Texturmodifikator und feuchtigkeitsbindender Kohlenhydratsirup.

Verwendung und Verpackung

Verpackung

24-kg-Stahlfass; 300-kg-Kunststofffass; kundenspezifische Verpackung.