Creative Enzymes®

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.