

Sirope de Malta Orgánica



El jarabe de malta orgánico se elabora a partir de [almidón de maíz](#) de alta calidad , después de licuefacción, sacarificación, decoloración, filtración y concentración refinada, con maltosa como componente principal del producto. El jarabe de maltosa tiene baja absorción de humedad y alta retención de humedad, dulzor suave y moderado, buena anticristalización, antioxidante, viscosidad moderada, buena estabilidad química y bajo punto de congelación.

Especificación

Componentes	F42	F55
Fructosa	42	55
Glucosa	52	40
polisacárido	6	4
Materia sólida	71	77
Apariencia	Líquido, transparente sin impurezas	

Color	Sin color o amarillo claro
Sabor	Olor dulce puro de glucosa y fructosa .

Aplicaciones

[El jarabe de malta orgánico](#) se usa ampliamente en dulces, productos de bebidas frías, productos lácteos, cerveza, gelatina, productos horneados, condimentos, preparaciones enzimáticas, comidas preparadas, productos cárnicos y otras industrias.

¿Quiere saber más sobre este producto o tiene alguna pregunta?

[Ver página del producto: Sirope de Malta Orgánica](#)