

麥芽糊精

特性：糖度為蔗糖之 0.3~0.4 倍、易消化、可增進肉品光澤及保水性、抗結晶性、抗凍結性、增加麵糰黏度。

用途：嬰幼兒食品、糖果、肉品、冰品、烘培食品、餅乾、充量劑。

如有任何產品上問題請 E-Mail 至本公司服務信箱 service@fructose.com.tw