

Мальтодекстрин



Алматы, Казахстан

Мальтодекстрины это пищевые продукты, широко использующиеся в производстве хлебобулочных и кондитерских изделий, при изготовлении приправ и соусов, продуктов быстрого приготовления, в производстве напитков, в молочной промышленности, при изготовлении мороженого, в детском питании, диетическом питании и др.

Мальтодекстрины добавляют в продукты с целью улучшения их консистенции, используют для сохранения и переноса свойств вкусовых и ароматизирующих добавок (как интенсификатор вкуса). Мальтодекстрины улучшают и облегчают процесс растворения белков. Используются как загуститель и наполнитель в пудингах, супах, замороженных продуктах. Мальтодекстрины улучшают вкусовые качества и внешний вид хлебобулочных и кондитерских изделий.

Цена: Договорная

Тип объявления:
Продам, продажа, продаю

Торг: --

Сергеев Игорь

+77273648432

ул.Собинова 22