

물엿



물엿은 전분을 효소에 의해 가수분해 시킨 후 정제, 농축하여 제조하며, 가수분해 정도와 당조성에 따라 다양한 제품이 있습니다.

주요제품으로는 저당물엿, 일반물엿, 고당도물엿, 고감미물엿, 맥아물엿 등이 있으며 각각의 용도에 따라 선택, 사용할 수 있습니다.

특성

■ 감미의 조절

물엿은 설탕, 포도당보다 저감미이기 때문에 식품의 감미를 조절할 수 있습니다.

■ 빙점조정

일반적으로 당용액의 빙점은 당용액의 농도와 용해되어 있는 양의 평균분자 량에 관계되기 때문에 다양한 종류의 물엿에 의해 빙점을 조절할 수 있습니다.

■ 당결정 억제작용

제품에 사용시 설탕, 포도당에 물엿을 같이 사용할 경우 설탕이나 포도당의 결정석출을 억제할 수 있습니다.

■ 광택효과

물엿의 표면은 광택이 있기 때문에 제품에 사용시 윤기를 부여합니다.

■ 기 타

- 점성을 가지며 감미는 적으며, 영양원이 됩니다
- 무색, 무취의 액상 감미료입니다.
- 냉수에도 잘 녹고 취급이 간편합니다.
- 설탕, 포도당등의 결정석출을 억제하는 작용이 큼니다.
- 산 혹은 열에 의하여 응고 침전하는일이 없습니다.

규격

항목	제품	저당 70	일반물엿	ICE 당	맥아물엿	고당도물엿	고감미물엿
성상	무색의 감미를 갖는 점성액체						
수분(%)		30% ↓	18% ↓	25% ↓	18% ↓	18% ↓	23% ↓
DE		22 ±2	42 ±2	42 ±2		62 ±2	52 ±5
pH		4.5 ~ 7.0	4.5 ~ 7.0	4.5 ~ 7.0	4.5 ~ 7.0	4.5 ~ 7.0	4.5 ~ 7.0
말토스함량					50% ↑		

용도

- 제과제빵 : 캔디, 드롭프스, 롤빵, 비스킷, 케이크, 스낵, 쿠키등에 사용됩니다.
- 청량음료 : 탄산음료, 드링크류, 과일음료, 쥬스등에 사용됩니다.
- 빙과류 : 아이스크림, 아이스크랜디, 아이스바, 샤베트등에 사용됩니다.
- 통조림 식품 : 과일통조림, 야채, 수산물, 고기통조림등에 사용됩니다.
- 잼, 젤리, 케찹류
- 유제품 : 초코렛우유, 바닐라우유, 딸기우유, Egg powder등에 사용됩니다.
- 스프, 고추장, 간장류
- 유아식품, 파이, 푸딩, 땅콩, 버터, 소시지, 양조등에 사용됩니다.

포장단위

- 저당 70 : 24kg CAN, Tank Lorry
- 일반물엿 : 24kg CAN, Tank Lorry
- ICE 당 : ICE당 20kg CAN, Tank Lorry
- 맥아물엿 : 24kg CAN, Tank Lorry
- 고당도물엿 : 24kg CAN
- 고감미물엿 : 24kg CAN, Tank Lorry