

¿Por qué los fabricantes de alimentos utilizan almidones modificados?

Beverages?The dulzura, consistencia del color y cualidades nutricionales de los refrescos, bebidas de fruta

Confitería y chocolates: el brillo de los dulces, la masticabilidad de los toffees, la fragilidad de las capas de goma de mascar, la energía de la confitería basada en la dextrosa.

Mermeladas, jaleas y conservas de frutas: mejora el sabor y la consistencia y realza el sabor, alcanzando niveles óptimos de dulzura.

Pan pastry? Improve el elasticity? sweetness, varias texturas, rigidez, viscosidad, estabilidad y hasta sabor y apariencia de productos horneados.