유기농 맥아 시럽

유기농 맥아 시럽이란 무엇인가요 ?

유기농 맥아 시럽은 인증된 유기농 발아 보리 (Hordeum vulgare)에서 추출한 전통적인 감미료이자 발효용 당입니다 . 전분을 효소적으로 전환하여 생산되며 , 이 점성 시럽은 천연 디아스타제 효소 (아밀라아제)와 비타민 B 군을 함유하고 약 65–70%의 맥아당을 제공합니다 . 클린라벨 제과 , 양조 및 천연 식품 가공에 이상적입니다 .

제품 사양

항목	표준 시럽	디아스타틱 시럽	글루텐 프리 시럽
원료	유기농 보리 맥아	유기농 보리 맥아	유기농 글루텐 프리 곡물 (기장 /수수)
맥아당 함량	65-70%	60-65%	60-68%
포도당당량 **(DE)**	42-45	38-42	40-44

항목	표준 시럽	디아스타틱 시럽	글루텐 프리 시럽
디아스타틱 파워 **(DP°)**	**≤10°** 린트너 **(** 낮음 **)**	**≥100°** 린트너	**≤5°** 린트너
점도 **(20°C)**	3,000–5,000 cP	2,500–4,500 cP	3,500–6,000 cP
색도 **(**로비본드 **, Lovibond)**	8–12°L (amber)	6–10°L (light amber)	**10–15°L (**황금색 **)**
고형분 **(**브릭스 **, Brix)**	78–82°	75–80°	77–81°
pH	5.0–5.5	5.2–5.8	5.0–5.5
단백질	≤5%	≤4%	≤3%
글루텐 함량	**<20ppm (**선택 사항 **)**	<20ppm	<5ppm (CODEX)

주요 특징

- 천연 단맛 **:** 65% 이상 맥아당 (설탕보다 덜 달며 캐러멜 풍미)
- 효소 활성 **:** 디아스타틱 버전 (≥100° DP)으로 제과 /양조에서 전분 전환에 적합
- 영양소 보존 **:** 비타민 B군 (B2, B3, B6), 아미노산 , 마그네슘
- 클린 공정 **:** 첨가된 효소 , 방부제 또는 합성 촉매 없음

주요 기능 및 장점

1. 기능성 감미
   - 마이야르 반응 **:** 제과류의 갈변 촉진
   - 발효성 **:** 양조 /증류용 80% 이상 발효 가능한 당류
   - 흡습성 **:** 빵 , 그래놀라 바에서 수분 유지
2. 영양 가치
   - 소화 지원 **:** 디아스타틱 효소가 전분 분해 도움
   - 에너지 대사 **:** 비타민 B군이 포도당 활용 지원
   - 미네랄 함량 **:** 마그네슘 (≥50mg/100g), 아연 (≥2mg/100g)

3. 다용도성
   - 제과 : 꿀 /당밀 대체 (1:1 대체 가능)
   - 양조 : 맥주 , 위스키 , 맥아 음료의 기반 원료
   - 제과류 : 시리얼 , 단백질 바의 캐러멜 질감 제공
4. 클린라벨 장점
   - 단순 성분 : “유기농 보리 맥아 시럽 ”
   - 비유전자변형 **(Non-GMO),** 비건 , 코셔 /할랄 옵션

적용 분야

제과 및 스낵

- 빵 , 베이글 , 프레첼 (크러스트 색상 /수분 유지용 **3–8%)**
- 그래놀라 , 시리얼 클러스터 (결합제 **, 5–10%)**

양조 및 발효

- 맥주 맥즙 (발효 가능한 당류의 **60–70%)**
- 증류주 (맥아 위스키 기반)

기능성 식품

- 맥아 기반 건강 음료 **(15–25%)**
- Plant-based meat glazes (2–5%)

유아 영양식

- 말토덱스트린 무첨가 탄수화물 원료 (글루텐 프리 버전)

인증 및 품질 보증

- 유기농 : USDA, EU 유기농 , JAS
- 비유전자변형 : Non-GMO 프로젝트 인증
- 안전성 :
  - 중금속 : Pb<0.05ppm, Cd<0.01ppm
  - 곰팡이독소 : Ochratoxin A<2ppb
  - 미생물 : 효모 /곰팡이 <100 CFU/g

- 활성도 검증 :
  - 디아스타틱 파워 **(ASBC Malt-6)**
  - 맥아당/덱스트린 **(HPLC-RID)**

왜 저희를 선택해야 하는가

전통적 전문성

- 장인식 매싱: 최적의 효소 활성화를 위한 단계적 인퓨전
- 저온 증발: 효소와 영양소 보존을 위해 65°C 미만에서 가열

맞춤화

- 색상 범위: 5–25° 로비본드
- **DP Control**: 0–150° Lintner
- 글루텐 프리: Aspergillus niger 글루코아밀라아제로 발효

지속 가능성

- 재활용 발효 부산물 → 유기농 동물 사료
- 바이오매스 에너지 기반 증발

자주 묻는 질문

Q: What is the main difference between Diastatic and Non-Diastatic Organic Malt Syrup?

A: **Diastatic Organic Malt Syrup** contains active enzymes (amylase) that can break down starches into sugars, making it ideal for baking (to aid fermentation and crust development) and brewing. **Non-Diastatic Organic Malt Syrup** has had its enzymes denatured (inactivated) through heat, so it’s used purely for its sweetness, flavor, color, and functional properties like binding and humectancy, without affecting fermentation rates.

Q: Is Organic Malt Syrup gluten-free?

A: Typically, **Organic Malt Syrup** is derived from **barley**, which contains gluten. Therefore, it is generally **not considered gluten-free**. If a gluten-free option is required, please inquire about our specialized organic malt syrups derived from gluten-free grains like rice or corn.

Q: What's the typical shelf life and recommended storage for bulk quantities?

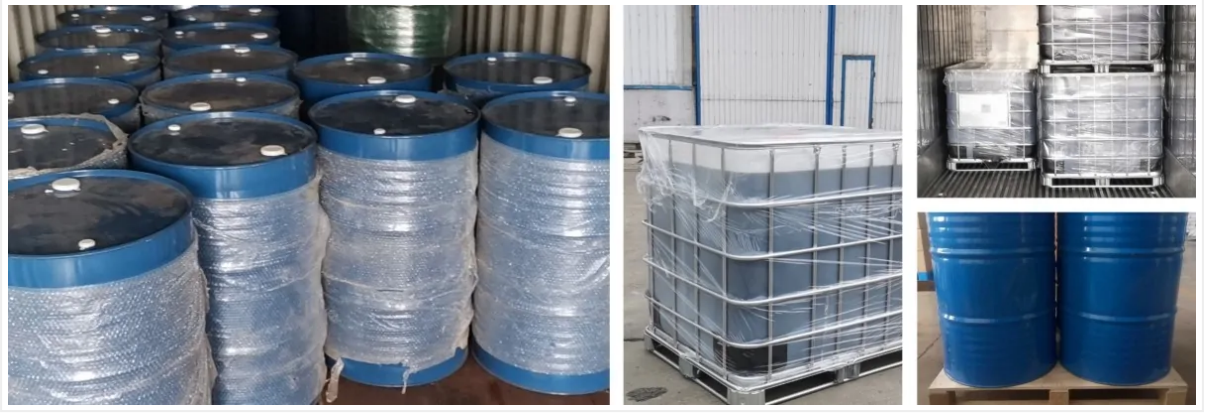
A: Our **Organic Malt Syrup** typically has a shelf life of **12-24 months** from the manufacturing date when stored in a cool, dry place, away from direct sunlight and extreme temperatures, in its original sealed containers.

Q: How does Organic Malt Syrup compare in sweetness to sugar (sucrose)?

A: **Organic Malt Syrup** is less sweet than sucrose, typically ranging from **30% to 60% of sucrose's sweetness**, depending on the specific grade and composition of sugars. This allows for a more balanced flavor profile in finished products.

Q: Can Organic Malt Syrup be used as a natural browning agent?

A: Yes, **Organic Malt Syrup** is an excellent **natural browning agent**. Its high content of reducing sugars (like maltose and glucose) readily participates in the Maillard reaction during heating, contributing to desirable golden-brown crusts and rich flavors in baked goods and other cooked applications.



Want to learn more about this product or have any questions?

View Product Page: □□□ □□ □□