

麦芽糖浆批发 济南昊伟 南通麦芽糖浆

产品名称	麦芽糖浆批发 济南昊伟 南通麦芽糖浆
公司名称	济南昊伟化工有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	中国山东济南市盖家沟农贸市场
联系电话	18663731382 18663731382

产品详情

果葡糖浆在食品工业中的应用由于果葡糖浆的甜度与蔗糖相当，又有其特性，所以它的应用领域较蔗糖广泛；不但在食品工业、上广为应用，工业、家庭调味品、日用化工等方面都有应用。在所有应用中，食品工业是主要应用领域。果葡糖浆在食品工业中的应用如表所示：果葡糖浆在食品工业中的应用用途食品名爽口、清凉、甜度 碳酸饮料、果汁饮料、冰淇淋、酸牛奶、各类冷食品等渗透性、贮存性 果脯、蜜饯、水果、罐头、果酱等发酵、保湿性 蛋糕、夹心糕点、面包等控制结晶 冰淇淋、软糖果等溶解度 葡萄酒、苹果酒、果露酒、黄酒、汽酒、香槟酒等直接吸收性，风味好 咳必清、枇杷露、药酒、等在应用品种比例结构上，美国是这样：74.5%用于饮料；9.3%用于面包；4.2%用于罐头；8.2%用于奶制品；0.5%用于糖果；3.3%用于其他食品。

果糖溶解度高：果糖溶解度为糖类中，当温度为20、30、40、50 时，果糖溶解度分别为蔗糖的1.88倍、2.0倍、2.3倍、3.1倍。葡萄糖溶解度比蔗糖低，果糖葡萄糖溶解度随温度上升的速度比蔗糖快。果酱、蜜饯类食品是利用糖的保存性质，这需要糖具有高的溶解度，糖浓度在70%以上时才能抑制酵母，霉菌生长，单独使用蔗糖达不到这种要求，南通麦芽糖浆，而果葡糖浆能达到。果糖含量42%的果葡糖浆浓度则可达77%。

F42果葡糖浆，主要成分是果糖和葡萄糖，其中果糖含量为42%（干基）故称F42果葡糖。F42果葡糖浆是用玉米淀粉为原料，经双酶法液化和糖化生成葡萄糖，在异构酶作用下使一部分葡萄糖分子结构发生异构化反应转变成含果糖42%的F42果葡糖，麦芽糖浆供货商，然后经过脱色，离子交换等精制处理后浓缩而成。

甜度与风味 果糖是天然甜料中甜度的糖品，麦芽糖浆价格，所以在果糖中，果糖含量越高则甜度越高。因果糖是单糖结构，渗透压高，粘度低，故在口中的甜味感觉较蔗糖明显而清爽。由于甜度受诸如浸度、温度、PH值以及香、辣、苦、酸、咸味等种种因素的影响而评价不一，对单纯的糖溶液，果糖与蔗糖相比，其结果大致如下：1、

在10%糖度下的F-42型果糖中，甜度是蔗糖的0.9-1倍，果糖的甜度同蔗糖相等。

2、在20%糖度以上的F-42型果糖中，其甜度同蔗糖相等。F-55型果糖的甜度是蔗糖的1.1倍。

3、果糖同蔗糖混合使用时，有相辅作用。果糖在低糖度10%时，亦显示出与蔗糖同等的甜度。

F-42型果糖 F-42型果糖在南方沿海地域内的冬季保存若干天后便会有葡萄糖的结晶析出。虽然结晶但对产品质量无任何影响，在使用时将会增加溶解等外理作业上的不便，所以，在无适当的保温设备时，应尽快使用，不要积累存货过多。

储罐保存在储罐内，F-42型果糖的保存温度，麦芽糖浆批发，应保持在25-35℃，储罐及配管，必须有保温并配有循环加热设备：

25℃以下会有结晶；40℃以上则有变色。所以温度管理的工作要相当注意。

麦芽糖浆批发-济南昊伟(在线咨询)-南通麦芽糖浆由济南昊伟化工有限公司提供。济南昊伟化工有限公司坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支高素质的员工队伍，力求提供更好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。济南昊伟——您可信赖的朋友，公司地址：中国山东济南市盖家沟农贸市场，联系人：郭经理。