

f42果葡糖浆厂家 济南吴伟 临沂f42果葡糖浆

产品名称	f42果葡糖浆厂家 济南吴伟 临沂f42果葡糖浆
公司名称	济南吴伟化工有限公司
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

果葡糖浆型号F42 F55 F90有啥区别

一、果糖含量不同bai

1、果du葡糖浆型号zhiF42：果糖不低于dao版42%。

2、果权葡糖浆型号F55：含果糖不低于55%。

3、果葡糖浆型号F90：含果糖不低于90%。

二、特点不同

1、果葡糖浆型号F42：糖的甜度与蔗糖差不多。

2、果葡糖浆型号F55：F55果糖因为甜度等指标与可乐要求非常吻合，临沂f42果葡糖浆，因此常用来代替白砂糖添加到可乐中。其他饮料也逐渐开始尝试用F55果糖代替白砂糖。

3、果葡糖浆型号F90：甜度是蔗糖的1.3倍左右。

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，f42果葡糖浆价格，风味好 咳必清、枇杷露、药酒、等在应用品种比例结构上，f42果葡糖浆批发，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。

高纤无糖糖浆是以精制玉米淀粉为原料，经过先进生产工艺加工制成的代蔗糖食品原料。

本产品富含水溶性膳食纤维，能量值低，f42果葡糖浆厂家，食用后既不增加血糖，也不改变血液中的胰岛素水平，患者可放心食用；能抑制有害菌的生长，刺激肠道蠕动，预防和减轻；而且具有的保湿性，能够延缓淀粉老化，用于制作各种无糖糕点时，可以延长产品货架期，并且使月饼具有良好的回软、回油特性。与以单一糖醇类为原料的食品相比，它在充分保留糕点原有色香味形的基础上，弥补了一般无糖食品口感不佳的缺陷，克服了一般无糖糕点不易上色、表皮发白的缺陷，可与含糖糕点相媲美。作为一种功能性的高纤无糖糖浆，它集“营养、保健、食疗”于一身，符合现代消费者的要求，特别适合于肥胖患者、老年人及患者。

f42果葡糖浆厂家-济南昊伟(在线咨询)-临沂f42果葡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为客户提供“食品添加剂,污水处理,日化洗涤,香精”等业务，公司拥有“昊伟化工”等品牌，专注于甜味剂等行业。，在中国山东济南市盖家沟农贸市场的名声不错。欢迎来电垂询，联系人：郭经理

。