

75.麦芽糖浆供货商 济南吴伟 湖北75.麦芽糖浆

产品名称	75.麦芽糖浆供货商 济南吴伟 湖北75.麦芽糖浆
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

果葡糖浆也称为高果糖浆或异构糖浆，是以精致玉米淀粉为原料，以酶法糖化淀粉所得糖化液经葡萄糖异构酶作用，将其中的一部分葡萄糖异构成果糖，有葡萄糖和果糖而组成的一种混合糖浆。果葡糖浆是高甜度的淀粉糖，其无色无臭，甜味纯正，75.麦芽糖浆批发，常温下流动性好，是替代蔗糖的一种新型糖源。

应用范围

由于果葡糖浆甜度与蔗糖相当，又有其特性，所以他的应用领域较蔗糖广泛；不但广泛应用于食品、乳品、饮料及酒类，在、家庭调味品、日用化工等方面都有应用。

F42就是果糖含量在42%，糖的甜度与蔗糖差不多，F90就是果糖含量在90%，甜度是蔗糖的1.3倍左右，F55就是F42果糖与F90果糖按一定比例混合得到的，果糖含量在55%，75.麦芽糖浆供货商，甜度是蔗糖的1.1倍左右，口感风味都比较好，市场上用的。也有的商家用F42果糖，但是很少有商家直接使用F90果糖。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，湖北75.麦芽糖浆，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，75.麦芽糖浆价格，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，而果葡糖浆能达到。果糖含量42%的果葡糖浆浓度则可达77%。75.麦芽糖浆供货商-济南吴伟-湖北75.麦芽糖浆由济南吴伟化工有限公司提供。济南吴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“吴伟化工”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。