

果糖厂家价格

产品名称	果糖厂家价格
公司名称	江苏久佳生物科技有限公司
价格	8.00/1kg
规格参数	保质期:2年 产品规格:25kg/件 标准:国标或企标
公司地址	徐州市泉山区湖滨街道开元路湖西雅苑社区菁英阁商办楼1S-1230
联系电话	17602566817

产品详情

果糖厂家,果糖生产厂家,果糖,食品级果糖厂家

中文名：果糖

密度：1.59 g/mL

熔点：105-110 °C (dec.)(lit.)

沸点：440.1C at 760 mmHg

闪点：220C

纯净的果糖为无色晶体，熔点为103 ~ 105，它不易结晶，通常为黏稠性液体，易溶于水、乙醇。D-果糖是甜的单糖。

在天然食糖中,果糖是甜的糖,具有清爽绵长的甜味,甜度为蔗糖的1.2 ~ 1.8倍。另外,在果糖的应用过程中,温度、pH和浓度都会影响果糖的甜度,其中温度的影响明显,温度越低,甜度越高。因此,利用果糖的高甜度特性已经生产出多种低热值食品。

果糖的甜味峰值出现在其他成分风味峰值之前,因而不会掩盖其他风味,而且还具有增强其他风味的作用。由于果糖大量存在于天然水果中,与果品中的其他成分具有很强的风味亲和性。在果汁饮料中使用果糖不但增加了果汁饮料的甜度,改善了风味,而且还具有抑制果汁香气的逸出,保持果汁固有香味的作用。因此,果糖已被使用在果汁饮料中。

在焙烤食品中,淀粉和甜味剂通常作为主要原料同时使用,而甜味剂的种类对于淀粉的糊化温度影响很大。

研究发现甜味剂的碳链越长,糊化温度越高。果糖作为单糖,碳链短,糊化温度低。同时,在焙烤食品中,酵母利用果糖比蔗糖快,发酵性能好。所以,果糖被广泛用于焙烤食品中。在焙烤过程中果糖易发生焦糖化反应,生成的焦糖具有焙烤食品特有的风味。