

食品级果葡糖浆厂家

产品名称	食品级果葡糖浆厂家
公司名称	山东爱采生物科技有限公司
价格	5.00/公斤
规格参数	品牌:果葡糖浆厂家 型号:食品级果葡糖浆 产地:山东果葡糖浆
公司地址	山东省菏泽市经济开发区和平路恒泰商厦203
联系电话	13573016375

产品详情

果葡糖浆厂家 果葡糖浆生产厂家 果葡糖浆价格

这是一种新发展起来的淀粉糖浆，其甜度与蔗糖相等或超过蔗糖，因为果葡糖的糖分为果糖与葡萄糖，所以，称为果葡萄糖浆。它是D-葡萄糖在异构酶和催化剂的作用下，部分地转化为果糖。异构化的原理是很简单的，高DE值的葡萄糖浆，经活性炭脱色，离子交换去盐和去除气体，再加入相应的催化剂和稳定剂，如镁盐、钴盐等，在pH值为6.5~8.5、温度为60~70 完成异构化反应。对于pH值来说，每种酶都是特定的，不能任意选择。

果葡糖浆的优点是任何种淀粉均可充作原料，不受地区和季节条件限制，工厂可以全年生产，原料资源丰富，价格便宜，用酶法生产，条件一般，设备简单，投资少，因此，果葡糖浆生产发展很快。