

食品级D-果糖价格

产品名称	食品级D-果糖价格
公司名称	山东爱采生物科技有限公司
价格	15.00/公斤
规格参数	品牌:D-果糖价格 型号:食品级D-果糖 产地:山东D-果糖
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

D-果糖厂家 D-果糖生产厂家 D-果糖价格

1.简介

果糖产品在食品领域起初是作为蔗糖的替代性产品出现的。由于果糖产品具有蔗糖不可比拟的性能优势，果糖产品在食品加工中的很多领域，逐渐完全或部分取代蔗糖。这种取代的目的不仅仅是解决甜度问题，更主要是改善制品性能、增进风味口感、提高产品档次。

2.性状

经过实践证明，在果酒、药酒、汽酒、药用糖浆、果汁饮料、果酱、水果罐头、蜜饯、硬糖果、硬烘焙制品中，果糖可98%取代蔗糖。在雪糕，冰淇淋，软糖果，软烘焙制品中，可部分取代，取代量在10 - 50 %。随着对果糖应用特性认识的不断深化。国际上在90年代后，又针对果糖的特性，陆续开发了不少新的产品，扩展了果糖的在食品中的应用领域。目前，果糖在食品中新的应用领域还在不断地被发掘。冷冻食品

3.用途

果糖在低温时甜度增加，且冰点低，对冰晶生成控制性好。因此果葡糖浆用于冰淇淋，雪糕等冷冻食品更为适宜。用果葡糖浆生产的冰棒、冰淇淋有清香味道。但在冰棒生产时，不能全用果葡糖浆，而应与蔗糖混合使用，否则冷冻速度慢，且冷冻效果不好。此外，果糖对冰淇淋的质构与溶化有重要的影响，使用果糖的冰淇淋在长期存储后，仍能保持良好的外观、质构和风味，而用蔗糖的却不好。