

淀粉糖厂家淀粉糖生产厂家

产品名称	淀粉糖厂家淀粉糖生产厂家
公司名称	河北鸿韬生物工程有限公司
价格	10.00/kg
规格参数	品牌:淀粉糖厂家 型号:淀粉糖生产厂家 产地:河北淀粉糖厂家
公司地址	河北省邯郸市成安县道东堡乡道东堡村
联系电话	15694999565 15694999565

产品详情

淀粉糖厂家,淀粉糖生产厂家,淀粉糖,淀粉糖添加量,淀粉糖标准

1.简介

甜度是糖类的重要性质，但影响甜度的因素很多，特别是浓度。浓度增加，甜度增高，但增高程度不同糖类之间存在差别，葡萄糖溶液甜度随浓度增高的程度大于蔗糖，在较低的浓度，葡萄糖的甜度低于蔗糖，但随浓度的增高差别减小，当含量达到40以上两者的甜度相等(表61)。淀粉糖浆的甜度随转化程度的增高而增高，此外，不同糖品混合使用有相互提高的效果。下面是几种糖类的甜度。

2.性状

3 结晶性质：容易结晶，但晶体细小

4 吸湿性和保湿性：吸湿性略强

3.用途

各种糖的溶解度不相同，果糖，其次是蔗糖、葡萄糖。葡萄糖的溶解度较低，在室温下浓度约为50，过高的浓度则葡萄糖结晶析出。为防止有结晶析出，工业上储存葡萄糖溶液需要控制葡萄糖含量42(干物质)以下，高转化糖浆的糖分组成保持葡萄糖3540，麦芽糖3540，果葡糖浆(转化率42)的质量分数一般为71。

3 结晶性质

蔗糖易于结晶，晶体能生长很大。葡萄糖也容易结晶，但晶体细小。果糖难结晶。淀粉糖浆是葡萄糖、低聚糖和糊精的混合物，不能结晶，并能防止蔗糖结晶。糖的这种结晶性质与其应用有关。例如，硬糖

果制造中，单独使用蔗糖，熬煮到水分1.5以下，冷却后，蔗糖结晶，破裂，不能得到坚韧、透明的产品。若添加部分淀粉糖浆可防止蔗糖结晶，防止产品储存过程中返砂，淀粉糖浆中的糊精，还能增加糖果的韧性、强度和黏性，使糖果不易破碎，此外，淀粉糖浆的甜度较低，有冲淡蔗糖甜度的效果，使产品甜味温和。

4 吸湿性和保湿性

不同种类食品对于糖吸湿性和保湿性的要求不同。例如，硬糖果需要吸湿性低，避免遇潮湿天气吸收水分导致溶化，所以宜选用蔗糖、低转化或中转化糖浆为好。转化糖和果葡糖浆含有吸湿性强的果糖，不宜使用。但软糖果则需要保持一定的水分，面包、糕点类食品也需要保持松软，应使用高转化糖浆和果葡糖浆为宜。果糖的吸湿性是各种糖中的。