

结晶果糖 食品级饮料烘焙甜味剂D-果糖 结晶果糖

产品名称	结晶果糖 食品级饮料烘焙甜味剂D-果糖 结晶果糖
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	13.00/千克
规格参数	级别:含量 用途:甜味剂 含量:99
公司地址	徐州市云龙区郭庄路99号世茂云咖啡孵化中心26 2室
联系电话	15152114979 15152114979

产品详情

产品名称：结晶果糖产品规格：25kg/袋级别：食品级用途：甜味剂结晶果糖产品在食品领域增进风味口感。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，在雪糕，冰淇淋，软糖果，软烘焙制品中，应用领域：1、食品：用于乳制食品、肉制食品、烘焙食品、面制食品等。2、饲料：宠物罐头、动物饲料、水产饲料、维生素饲料等。

果糖的特性可以使它用于果汁和果汁汽水，如菠萝汁，山楂汁，芒果汁，梨汁等，可保持果肉鲜艳、果香明显。用于糖果、糕点加工，可保持果品的原汁原味。果糖的特性很适用与清凉饮料，碳酸饮料，果酒中，用果糖(高果糖浆)配制的汽水、饮料，入口后给人爽口提神的清凉感。在饮料中用果糖作甜味剂，在口感上可以提高饮料档次。果糖吸湿性使它可用于需要保湿的食：如面包，糕点，糖果的加工。在面包，糕点中使用果糖，可使糕点质地松软、久贮不干、保鲜性能优良，可明显提高产品档次和延长货架保存期。