

食品级果葡糖浆生产厂家

产品名称	食品级果葡糖浆生产厂家
公司名称	江苏久佳生物科技有限公司
价格	6.00/kg
规格参数	品牌:果葡糖浆厂家 型号:食品级,工业级,农业级 产地:江苏
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

果葡糖浆是由植物淀粉水解和异构化制成的淀粉糖晶，是一种重要的甜味剂。生产果葡糖浆不受地区和季节限制，设备比较简单，投资费用较低。因为它的组成主要是果糖和葡萄糖；故称为“果葡糖浆”。无色黏稠状液体，常温下流动性好，无臭。果葡糖浆主要由葡萄糖和果糖组成。

2.性状

性状：无色无臭黏稠液体。吸湿保湿性能好。

3.用途

用途：主要用作营养型甜味剂。可用于软饮料，焙烤食品，冷饮，水果罐头，果酱，果冻，色拉裱花，糖食制品和各类早餐制品等，可改善食品与饮料的口感，减少苦味和怪味可广泛应用在食品及饮料行业，特别是在饮料行业中的应用，其风味与口感要优于蔗糖。果葡糖浆的甜度接近于同浓度的蔗糖，风味有点类似天然果汁，由于果糖的存在，具有清香、爽口的感觉。另一方面果葡糖浆在40℃以下时具有冷甜特性，甜度随温度的降低而升高。