

湖北果葡糖浆厂家 食品级甜味剂 方便食品烘焙食品

产品名称	湖北果葡糖浆厂家 食品级甜味剂 方便食品烘焙食品
公司名称	武汉吉业升化工有限公司
价格	.00/件
规格参数	品牌:吉业升 含量:99% 产地:75kg/桶
公司地址	武汉市黄陂区盘龙城经济开发区叶店村武汉28街 休闲商业中心D1栋1-2层15室（注册地址）
联系电话	13349972642 13349972642

产品详情

果葡糖浆生产厂家销售经理：曾经理

武汉吉业升化工有限公司是生产果葡糖浆的厂家，我公司从03年发展至今客户遍布，欢迎新老客户来电垂询。

果葡糖浆生产厂家产品介绍详情：

果葡糖浆 型号F42

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。

产品规格 75kg/桶

执行标准 国标

主要用途 糖果、冷饮制品、乳制品

名称 麦芽糖浆

被广泛应用于糖果、冷饮制品、乳制品、啤酒、果冻、焙烤食品、调味品、酶制剂、方便食品、肉制品等行业。

较低的吸潮性和较高的保湿性，温和适中的甜度，良好的抗结晶性，抗氧化性，适中的粘度，良好的化学稳定性，冰点低等特性，故在糖果、冷饮制品及乳制品行业得到了广泛的应用。