

湖北结晶果糖厂家 食品级99% 食品甜味剂

产品名称	湖北结晶果糖厂家 食品级99% 食品甜味剂
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% 包装:25kg/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

结晶果糖为单糖，是糖类中化学活性较高的糖。结晶果糖的甜度约为蔗糖的 1.8 倍，在人体内代谢比葡萄糖快，容易被机体吸收，因此结晶果糖是部分特殊不耐糖人群适宜的甜味剂。

白色结晶性粉末，无臭，味甜。易溶于水（20℃时溶解度为 3.5 g / ml）与，甜度为蔗糖的 1.8 倍。对光、热稳定，易吸湿。25℃以下、湿度小于 60%密封保存产品可贮一年以上。

1.低热量、营养性:

结晶果糖因其具有低热量性，结晶果糖与蔗糖、麦芽糖一样可被小肠消化、吸收，是人体的营养来源。

2.吸潮性、保水性:结晶果糖保持分子结晶水后就很稳定，当结晶果糖吸收 6% ~ 12%水分后，不放出也不吸收水份，能抑制食品脱水和淀粉老化，保持产品柔软，延长货架寿命。

3.美拉德反应:美拉德反应是非酶促褐变反应，是指含羰基（或醛基）化合物与氨基化合物反应，发生深色反应，生成深色物质。因结晶果糖含有醛基，能与含氨基化合物发生美拉德反应，使烘焙食品上色。

4.冰点降低能力:结晶果糖有冰点降低的能力，因而适用于冷冻食品，能增进口感。

5.不易结晶性:如果是以结晶状出售的，一旦已在食物中溶解，就很难再结晶。这种特性，使得其

可能在今后能用于水分较高的软糕点中。

结晶果糖已在应用。例如，在食品生产加工方面作配料源；在特种营养食品方面作主要原料；在家庭当中作营养食品或烹调时的代糖剂（甜味剂）；结晶果糖还用于特殊膳食食品。