## 葡萄糖浆

产品名称	葡萄糖浆
公司名称	西安大丰收生物科技有限公司
价格	6.00/公斤
规格参数	
公司地址	西安市雁塔区朱雀大街与纬二街十字西角阳阳国际广场1幢3单元9层30903号
联系电话	86-02965672010 18729511011

## 产品详情

在糖果中的应用葡萄糖浆具有温和适中的甜度,良好的抗结晶性,抗氧化性,适中的粘度,良好的化学稳定性,在糖果行业广泛应用。

葡萄糖浆是一种以淀粉为原料在酶或酸的作用 产生的一种<u>淀粉糖浆</u>,主要成份为葡萄糖、麦芽糖、麦芽三糖、麦芽四糖及四糖以上等。 又称为液体葡萄糖,葡麦糖浆。

又称右旋糖。一种单糖,含醛基的已糖。固体状态为白色结晶,溶于水稍有甜味,有旋光性,其水溶液旋光向右。广泛存在于生物体内,为某些双糖(如蔗糖、麦芽糖等)和多糖(如淀粉、纤维素等)的组成成分。葡萄糖浆由淀粉水解制得,60年代应用微生物酶法生产葡萄糖。这是一项重大革新,比酸水解法有明显的优点。在生产中原料不必精制,不需耐酸、耐压的设备,而且糖液无苦味,产糖率高。食品工业上葡萄糖经异构酶处理后可制造果

糖,尤其是含果糖42%的果葡糖浆,其甜度同蔗糖,已成为当前制糖工业的重要产品