

果葡糖浆厂家果葡糖浆添加量

| | |
|------|--|
| 产品名称 | 果葡糖浆厂家果葡糖浆添加量 |
| 公司名称 | 江苏采薇生物科技有限公司 |
| 价格 | 5.00/千克 |
| 规格参数 | 品牌:果葡糖浆厂家 型号:食品级果葡糖浆 产地:生产果葡糖浆厂家 |
| 公司地址 | 徐州市泉山区江苏建筑职业技术学院大学科技园 2号楼409室（注册地址） |
| 联系电话 | 13338976321 17626436065 |

产品详情

果葡糖浆厂家，果葡糖浆生产厂家，果葡糖浆，果葡糖浆价格，果葡糖浆报价

概述果葡糖浆也称高果葡糖浆（FructoseComSyrups）或者异构糖浆，工业上主要采用淀粉为原料，经双酶液化和糖化作用，水解为葡萄糖，再由葡萄糖酶的异构作用，将一部分 α -葡萄糖异构化为 β -果糖，得到 α -葡萄糖与 β -果糖的混合液。特性由于果葡糖浆“协同增效，冷甜爽口”且有着与蔗糖相近或略高于蔗糖的甜度，在40℃以下具有冷甜特性，甜度随温度降低而增加。其是由于果糖有两种分子结构： α -果糖和 β -果糖，而 β -果糖的甜度是 α -果糖的3倍，在低温时，是 α -果糖转化为 β -果糖的一个过程，故甜度增加。用途果葡糖浆是由植物淀粉水解和异构化制成的淀粉糖晶，可用作一种重要的甜味剂。性质果葡糖浆为无色黏稠状液体，常温下流动性好，无臭。果葡糖浆主要由葡糖糖和果糖组成。简介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”。

1. 食品添加剂：果葡糖浆作为一种天然甜味剂，广泛应用于食品加工业中，例如：饼干、糖果、冰淇淋、果汁、果酱等产品中，以增加其甜度和口感。果葡糖浆可用于替代蔗糖，减少产品中的卡路里和糖分含量。用量一般为产品总重量的5%~15%。2. 工业用途：果葡糖浆可用作工业原料，例如：制造糖果、饼干、饮料等产品中的糖浆，也可用于制造酒精、醋、柠檬酸、乳酸等化学品。用量根据不同产品的需要而定。3. 农业用途：果葡糖浆可用于农业领域中，例如：作为植物病虫害防治剂的基础原料，或者用于农作物的保鲜和催熟。用量根据不同应用场景而定。

4. 饲料用途：果葡糖浆可作为饲料的添加剂，以提高饲料的口感和营养价值。用量一般为饲料总量的5%~10%。

