

结晶果糖厂家报价 果糖

产品名称	结晶果糖厂家报价 果糖
公司名称	江苏采薇生物科技有限公司
价格	12.00/千克
规格参数	品牌:结晶果糖厂家 型号:食品级结晶果糖 产地:生产结晶果糖厂家
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

结晶果糖厂家，结晶果糖生产厂家，结晶果糖，结晶果糖价格，结晶果糖报价

【结晶果糖性状】结晶果糖为白色结晶粉末，结晶果糖为单糖，是糖类中化学活性的糖，天然存在于蜂蜜及菊芋、菊苣等菊科植物中。

结晶果糖的应用领域 结晶果糖在食品体系中具有如下的功能特性，在食品加工中得到广泛应用：

高甜度，甜度是蔗糖的1.3-1.8倍 甜味强化 低水活性 高渗透压 快速/强化成胶 风味强化
高保湿性强化Mallard反应 降低凝冻温度 饮料 由于果糖甜度高，热能低，健康饮品常使用果糖来降低甜味剂如葡萄糖、蔗糖以及阿斯巴甜混合使用具有甜味强化的效果，从而能够降低甜味剂的原料成本。实验表明将果糖与蔗糖以1：1比例混合添加在饮料中可比单纯用蔗糖减少20%的甜味剂用量。由于果糖产品具有蔗糖不可比拟的性能优势，果糖产品在食品加工中的很多领域，逐渐完全或部分取代蔗糖。这种取代的目的不仅仅是解决甜度问题,更主要是改善制品性能，增进风味口感，提高产品档次。

1：冷冻食品 2：运动饮料，能量型饮料 3：清凉饮料 4：粉末罐装饮料，粉末饮料 5：低热量饮料
6：固体粉末食品 7：面包 8：蛋糕 9：糖渍食品 10：在乳制品中的应用 11：营养酒

【结晶果糖——特点】

- 1、结晶果糖具有甜度高，用量少。
- 2、结晶果糖是天然糖类，绿色安全（糖，糖醇，低聚糖类的优点）
- 3、结晶果糖风味口感好（部分糖醇，低聚糖的优点）
- 4、结晶果糖还具有很好的甜味协同作用，可同其它甜味剂混合使用。这种协同机制在果糖与其它高甜度化学合成甜味剂白糖的混合使用中显得更加突出。一方面可使甜味剂甜度大大提高，另一方面可减少

或清除糖精钠或蛋白糖的苦涩味和其它不良后味。

果糖产品在食品领域是作为蔗糖的替代性产品出现的。由于果糖产品具有蔗糖不可比拟的性能优势，果糖产品在食品加工中的很多领域，逐渐部分取代蔗糖。主要是改善制品性能、增进风味口感、提高产品档次。经过实践证明，在果酒、汽酒、果汁饮料、果酱、水果罐头、蜜饯、硬糖果、硬烘焙制品中，果糖可取代蔗糖。在雪糕，冰淇淋，软糖果，软烘焙制品中，可部分取代，取代量在10 - 50。随着对果糖应用特性认识的不断深化。

果糖中含6个碳原子，也是一种单糖，是葡萄糖的同分异构体，它以游离状态大量存在于水果的浆汁和蜂蜜中，果糖还能与葡萄糖结合生成蔗糖。纯净的果糖为无色晶体，熔点为103.105,它不易结晶，通常为黏稠性液体，易溶于水、乙醇。D-果糖是甜的单糖。

结晶果糖是一种常用的食品添加剂，广泛应用于食品、工业、农业和饲料行业。以下是结晶果糖在各个领域的用途、用法和用量：1. 食品行业：- 用途：结晶果糖可用作食品甜味剂、增稠剂、保湿剂和抗结晶剂等。它常被用于制作饼干、糖果、巧克力、果酱、饮料等食品中。- 用法：在食品制作过程中，结晶果糖可以直接加入食品中，或者制成糖浆后加入。它还可以与其他甜味剂或增稠剂混合使用。- 用量：具体用量根据具体食品的配方和口味要求来确定，通常在食品中的含量为0.5-10%。2. 工业行业：- 用途：结晶果糖在工业中常用作溶剂和催化剂，用于合成有机化合物、染料、香料等。它也可用于制备药物和化妆品等产品。- 用法：根据具体工业生产的需要，结晶果糖可以直接加入反应体系中，或者用作溶剂溶解其他化合物。- 用量：具体用量取决于具体工业生产过程的要求，需根据实际情况确定。3. 农业行业：- 用途：结晶果糖在农业中可用作植物生长调节剂，促进植物生长和增强植物抗逆能力。它也可用于蜜蜂养殖，作为蜜蜂饲料的一部分。- 用法：结晶果糖可以通过叶面喷雾、灌溉或添加到土壤中的方式使用。- 用量：具体用量取决于不同作物和具体的应用目的，需根据农业生产要求和产品说明来确定。