

公司样品 上海 isoclear

产品名称	公司样品 上海 isoclear
公司名称	大成嘉吉高果糖（上海）有限公司
价格	.00/个
规格参数	原产地:上海 品牌:isoclear 卫生许可证:全国工业产品生产许可证
公司地址	中国 上海市闵行区 江川路2017-1号
联系电话	86 021 34098768 13916868275

产品详情

原产地	上海	品牌	isoclear
卫生许可证	全国工业产品生产许可证	产品标准号	QS311223020006
净重	75000 (g)	保质期	6 (个月)
蔗糖含量	42 (%)	灰分 <	0.05 (%)
色值 <	30 (IU)	PH值	3.3-4.5
生产厂家	上海大成嘉吉	储藏方法	阴凉 干燥 通风 清洁的库房温度28-32
售卖方式	包装	特产	否

果葡糖浆是由[葡萄糖](#)和[果糖](#)

组成的一种混合生物酶转化糖浆。果葡糖浆也是一种高甜度的淀粉糖，除作为糖源可替代蔗糖应用于食品加工外，果葡糖浆还具有蔗糖所不具备的优良特性：

1、在口感上，越冷越甜。果葡糖浆的甜度和温度有很大的关系，果葡糖浆的甜度与蔗糖相当40度以下的温度越低，其甜度越高，果葡糖浆中果糖的甜度最高可达蔗糖的1.73倍：果糖具有两种分子构型，a型和b型，a型果糖的甜度是b型果糖的3倍，低温时部分b型果糖转化为a型果糖，而使甜度增加。果葡糖浆不仅甜味纯正，而且果糖在味蕾上甜味感比其他糖品消失的快，是前甜型甜味剂。因此应用于冰淇淋等冷饮产品，入口后给人一种爽神的清凉感。

2、甜度。在常温下，以蔗糖的甜度为100作标准，那么果葡糖浆的甜度（f42型）为95至100，如果在冷饮中应用果葡糖浆的甜度要高于同等的蔗糖的甜度。而其它的淀粉糖：结晶葡萄糖、麦芽糖、和葡萄糖浆、的甜度都比果葡糖浆的甜度低。

3、在风味上具有不掩盖性。果葡糖浆的组分果糖是一种前甜型的甜味剂，在人的口腔中甜味消失的较快，而葡萄糖的甜度较低，且溶解热较大，所以由这两种组分构成的果葡糖浆应用于冰淇淋等冷饮制品，使特色风味及其他风味剂的香味更能全面的体现出来，并且在适当减少香精的用量，并不影响冰淇淋等

冷饮产品的风味体现。天然蜂蜜的香味

4、冰点温度低。果葡糖浆的冰点比蔗糖低，应用于冰淇淋等冷饮加工时，可克服经常出现的冰晶的缺点，在夹心中就用于果葡糖浆，更能使夹心产品质地柔软，细腻可口。另外，可应用淀粉低转化糖浆与果葡糖浆复合，共同平衡产品的冰点，以适应于不同特色的冰淇淋产品。

5、在营养和代谢方面的功能性：

a、果葡糖浆中的果糖在人体中的代谢过程不需要胰岛素的辅助，对于人体的血糖没有影响。

b、果葡糖浆中的果糖在人体代谢转化的肝糖生成量是葡萄糖的3倍，具有保肝的功效。

c、果葡糖浆中的果糖在人体内与细胞的键结合的能力强，抑制体内蛋白质的消耗，能够起到稳定的逐步释放能量的作用，可增加体能的耐力，有利于运动员保持体力和迅速解除疲劳等；因此，可作为运动员和体力劳动者的营养补剂。

d、果葡糖浆还能促进乙醇的分解，用于解酒的产品。

果葡糖浆渗透压大：

物质的浓度差造成渗透压力。糖的渗透压力与物质的分子大小有关，即与分子量有关，分子量小的物质渗透压大于分子量大的物质。果葡糖浆的主要成分是单糖，分子量小，其渗透压高与双糖(如蔗糖)，用于蜜饯、果脯生产时可以缩短糖渍时间。高渗透压还可以抑制微生物生长，从而具有防腐保鲜作用，所以果葡糖浆用于食品保藏，比蔗糖更为有利。

1、用于不含酒精的饮料。此类饮料又称软饮料，主要是指碳酸饮料、果汁饮料、茶饮料、运动饮料、乳饮料等。应用果葡糖浆的产品口感爽口，风味好；且温和无异味，透明度好，没有混浊。由于果葡糖浆用离子交换树脂制得，灰分含量低，沉淀物和絮状物都极少，稳定性好，不象蔗糖会在低pH值时发生转化。在配方上可以用干基计1:1代替蔗糖。

2、用于含酒精的饮料。此类包括使用果葡糖浆加工的果酒；如葡萄酒、苹果酒、果露酒、黄酒；其它配制如啤酒、香槟酒等，经过预处理可避免产品出现沉淀，透明度好，使用高糖度配制时(20度以上)蜂蜜风味显著。

果葡糖浆溶解度高，易于溶化，使用方便，对要求有还原糖的产品，可简化生产工序。因为使用蔗糖生产时，需加酸先将蔗糖转化为果糖和葡萄糖。

(三)在冷食品中的应用

果糖在低温时甜度增加，果葡糖浆用于冷食品很为适宜。用果葡糖浆生产的冰棒、冰淇淋有清香味道。但在冰棒生产时，不能全用果葡糖浆，而应与蔗糖混合使用，否则冷冻速度慢，且冷冻情况不好。用于其他清凉饮料，低温下饮用，风味尤佳。

(四)在面包中的应用

把果葡糖浆用于面包生产中，果糖的发酵性、焦化性及保湿性能作为优点发挥出来。

面包是利用酵母发酵的食品，酵母利用果糖和葡萄糖发酵最快，其次才是麦芽糖、蔗糖。果葡糖浆代替蔗糖果，发酵反应快而好，产生大量气体，缩短面包发酵时间。由于产气多，面包松软，嚼嚼柔软，略有湿润感，和使用蔗糖一样，面包有好的强度和结构。

由于烘干时果糖和葡萄糖发生美拉德反应，面包易于着色，表层产生一层焦黄色，美观且风味好。

由于果糖保湿性好，所以面包贮存中可以较长时间保持新鲜和松软，这是蔗糖面包所不能及的。

(五)在软糕点及夹心糕点中的应用

由于果糖的保温性好，果葡糖浆用于蛋糕生产效果很好，我们曾经作过试验，果糖蛋糕存放30天后仍然松软而蔗糖蛋糕在数天后即干硬，再长一些时间，表层破碎，而且在贮存中果糖蛋糕重量减轻情况比蔗糖蛋糕少。

用于中秋之类的夹心食品，风味好，无异味，饼心温度低于100℃，所以不致产生焦苦味。

(六)在糖果中的应用

果糖的吸湿性好，易发生焦化反应产生有色物质，所以果葡糖浆用于糖果生产不利，尤其不宜用于清亮、表面干硬的硬糖果生产，因为会使硬糖果颜色深，存放一段时间，表面吸潮造成发粘。高粱饴类淀粉软糖、琼脂软糖等，成品要求还原含量高，水分含量也较高，过去生产中采用蔗糖需添加有机酸将其部分转化成果糖和葡萄糖，所以用果葡糖浆生产软糖应是理想的事，减少加酸转化，产品质量也是理想。但代替砂糖的比例不可过大，否则成品中还原糖过高而超过产品质量标准。

在糖果生产中，必须使用大量的液体葡萄糖(dh值42)，生产中有一个熬煮过程，变色(产生有色物)时的温度称作熬煮温度，甲级葡萄糖变155℃，乙级葡萄糖为130℃。果葡糖浆的熬煮温度大致相当于乙级葡萄糖。所以用来生产高级软糖是有问题的，生产一般软糖可以。

(七)在水果罐头中的应用

果葡糖浆比蔗糖有较高的渗透压力，能防止果汁逆出水果外，利于保持水果风味。果糖透过细胞壁较快地达到均衡，提高了加工过程的稳定性，而且不受pH值(酸碱度)的影响。

果糖与果物还有亲和作用，也能防止果味逆出，有利于保持水果风味。

(八)在蜜饯(果脯)、果酱中的应用

因为渗透压高，所以果葡糖浆加工蜜饯时，渗透快。生产时间可缩短，与蔗糖混合使用，成品色泽鲜明。因为渗透压高，用于蜜饯、果酱上，防腐性好，利于保存。

1、可作药用糖浆：因为果糖和葡萄糖可以直接被吸收，所以用来加工药用糖浆更利于病人。咳必清、枇杷露等均可。

2、可作药酒：利用果葡糖浆溶解度高，操作方便，风味也好。

3、可作保健食品：用果葡糖浆为病弱孕婴加工保健食品；蛀牙病是儿童的常见牙病，用果葡糖浆加工儿童专用食品或是直接用作獐的甜味剂，对儿童的牙齿健康会有好处。因实践证明这种儿童食品对减轻儿童的蛀牙病很有效果。

近些年来，许多国家用来制造低能量食品，婴儿食品、病弱者等营养食品和疗效食品，为食品工业开辟了广阔的道路。

此外，纯果糖象葡萄糖一样，也能直接注射到血液中，但蔗糖却不能。

该糖浆还有特殊的解毒作用，可以大大减轻肝脏负担，故可用许多中毒症的解毒剂。

果糖能抑制体内蛋白质的消耗，可以做运动员和体力劳动者的营养补给。

果糖能促进乙醇分解，有防醉作用。这方面包括很多，有待于今后进一步开拓。

据报道，果糖对肝炎、肝硬化、冠心病、心血管病等有良好的疗效。果糖对与外科手术补充蛋白的流失，对于妊娠恶阻、胃炎、胃溃疡、皮肤病、小儿发育不良等都有一定的疗效。