

果葡糖浆 75 (%) 60 (%)

产品名称	果葡糖浆 75 (%) 60 (%)
公司名称	广东宝富力结晶果糖有限公司
价格	.00/个
规格参数	含量:75 (%) 有效物质含量:60 (%) 产品规格:28kg/桶280kg/桶
公司地址	湛江市坡头区麻坡路
联系电话	0759-3955763 13702878289

产品详情

含量	75 (%)	有效物质含量	60 (%)
产品规格	28kg/桶280kg/桶	执行标准	QB/T1216-2004
主要用途	食品甜味添加剂		

本公司生产的果糖浆是以一级白砂糖为原料，采用现代食品工艺精制而成，产品质量符合qb/t1216—2004标准，属于一种健康功能糖，可以直接食用，是糖份纯过蜂蜜或天然果汁的天然营养甜味剂，其甜度是蔗糖的1.3-1.8倍,具有风味独特、低热值、抗龋牙、解酒毒、使用成本低等特性，不含任何添加剂和色素，不刺激胰岛素保护肝脏，能促进人体矿物质吸收增强体质，有利于人体糖核代谢和脂肪代谢，对糖尿病、高血压、动脉硬化、脑血管意外、冠心病、肥胖症等症有辅助疗效，对婴儿、妊娠产妇、老年人、体质虚弱者等有明显的功能性保健作用。果糖浆作为天然功能糖，具有以下特性：

1.甜味纯正性

食用果糖浆口感独特带水果味，入口清爽不腻口。在食品加工中有改善味质的作用；2.热值低性 体内测量果糖浆热值仅为15kcm/g。在饮料、副食品中添加它可以降低和减少食品的热值，预防肥胖；3.冷甜特性 它的甜度与温度有关系，温度越低它的甜度越高，最高可以比蔗糖高1.8倍，原因是它其有两种分子构型，由于这一特性，它适用于清凉饮料和其它冷饮食品；4.溶解度高性 它与蔗糖相比较，当温度为20 ° c时，它的溶解度是蔗糖的1.88倍。30 ° c时为2.0倍，40 ° c时为2.3倍，50 ° c时为3.1倍，这一特性方便饮料加工，降低生产成本；5.保湿性好 它为无定形单糖，很容易从空气中吸收水份，适用于保湿时间长的食品，从而延长了产品的货架期；6.渗透压大 它的渗透压大表现在生产蜜饯、果脯时缩短糖渍时间及抑制微生物生长，对食品起着防腐保鲜作用；7.发酵性能好 利用酵母发酵的食品加工方面作糖料的好处优于蔗糖，因它能被酵母直接利用，使食品发酵速度加快增强食品的疏松度。

理化指标项目 要求 f42糖 f55糖 f90糖干物质a(固形物)(质量分数)/% 71.0 77.0
77 . 0果糖(占干物质)(质量分数)/% 42 ~ 44 55 ~ 57 90葡萄糖+果糖(占干物质)(质量分数)/% 92 95 95ph
3.3 ~ 4.5色度/rbu 50不溶性颗粒物/(mg/kg) 6.0硫酸灰分/% 0.05透射比/%
96注：干物质实际测值与标示值不超过 ± 0.5%(质量分数)。

卫生指标项目 要求二氧化硫/(mg/kg) 10砷/(mg/kg) 0.5铅/(mg/kg)

0.5菌落总数/[cfu/ml(或g)] 1500大肠杆菌/[mpn/100g(或ml)] 30致病菌(沙门氏菌)不得检出8.

抗龋齿性好 它不是口腔微生物的适生源,口腔中的细菌对它的发酵性差,利于保护牙齿珐琅质,不易造成龋齿,消除父母对儿女龋齿的顾虑;9.医疗保健性 它有明显的医疗保健功效,可以双向调节体内菌群,降低血脂,促进维生素的合成,保护肝脏,加快有益矿物质的吸收,也有明显的美容护肤等作用。

果糖浆作为一种功能性保健产品、国际新兴的功能性养生食品及新型糖源,普遍适用于食品加工、饮料、医药制剂、保健产品、精细化工等领域。它在食品加工业中主要应用在以下几个方面:

1.饮料类:碳酸饮料、豆奶、牛奶饮料、果汁饮料、茶饮料、营养饮料、运动员专用饮料等等。

2.乳制品类:牛乳、调味乳、发酵乳、乳酸菌饮料、各种奶粉等等。

3.糖果糕饼:各种软糖、硬糖、巧克力、各种饼干、各式糕点等等。

4.甜点心:布丁、果冻、冰淇淋、凝胶食品等等。5.酒类:苹果酒、香槟酒、果露酒、葡萄酒等等。

6.果脯类:果脯、蜜饯、果酱等等。

7.保健食品:各种养生食品、各种儿童和老年人保健品、孕妇营养食品等等。果糖是一种单糖,虽然它与葡萄糖的分子量相当,化学性质相近,但它在医疗作用方面明显优越于葡萄糖,经临床医学证明,果糖对胰岛素有调节作用,保持人体中血糖稳定,不会引发内分泌紊乱,还能抑制体内蛋白质消耗,而保持体力充沛,特别是对提高人体免疫力、改善肠道功能、防止便秘、降低血脂、美容健体等方面十分有效,在美国果糖注射液有取代葡萄糖注射液的输液迹象。