F42.F55.F85果葡糖浆

产品名称	F42.F55.F85果葡糖浆
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	型号:F42.F55.F85 含量:42-85（%） 有效物质含量:75%（%）
公司地址	湛江市坡头区麻坡路
联系电话	0759-3955763 13702878289

产品详情

型号	F42.F55.F85	含量	42-85（%）
有效物质含量	75%（%）	产品规格	280KG/桶75KG/桶

本公司生产的果糖浆是以一级口服葡萄糖或一级白砂糖为原料，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。

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；