

大米结晶果糖 99.5 99.5 (%)

| | |
|------|---|
| 产品名称 | 大米结晶果糖 99.5 99.5 (%) |
| 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:99.5 含量:99.5 (%) 产品规格:25kg/袋 |
| 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 | 99.5 | 含量 | 99.5 (%) |
| 产品规格 | 25kg/袋 | 主要用途 | 食品甜味添加剂 |

结晶果糖介绍结晶果糖 (食品级)

1、描述

天然存在于许多水果中，甜度是蔗糖的1.8倍，是甜度最高的糖。果糖可提供一些独特的作用，现代食品工艺中利用它来使产品的配方更完善，产品更有竞争力。

2、理化分析

外观：白色自由流动晶体

滋味：清甜，非常甜

气味：无臭

果糖 (含量) : 99.34% hplc葡萄糖 : < 0.1 % hplc鉴别 : 符合规定 usp24溶液色泽 : 符合规定
usp24酸碱度 : 符合规定 usp24干燥失重 : < 0.05% usp24炽灼残渣 : < 0.1% usp24氯化物 : < 0.018%
usp24硫酸盐 : < 0.024% usp24钙盐 : < 0.005% usp24重金属 : < 4ppm usp24砷 : < 1ppm usp24铅
: < 0.1mg/kg usp245 - 羟甲基糠醛 : 符合规定 中国药典2000版乙醇残留量 : < 0.08% 中国药典2000版粒径
: on uss 16 mesh 0.0% rotap through uss 100 mesh 5.0% rotap3、主要用途

(1) 果糖甜度高，有水果香味，热值低，在人体内能促进有益细菌如双歧杆菌类生长繁殖，抑制有害菌生长，改善人肠胃功能和代谢，降低血脂，不致龋齿，是糖尿病人、肥胖病人、儿童食品的理想甜味剂。

。

(2) 食品中的其它应用举例

增进风味、以清凉甜味为特点：各种健康食品、饮料、运动员饮料、婴儿食品
保湿效果为特点：蛋糕、蛋奶羹、羊羹、西点、日式糕点 代替砂糖：咖啡、红茶 特种营养食品、生理效果：各种健康食品、饮料、运动员饮料、婴儿食品 (3) 家庭用：家庭的营养保健用或烹调时代砂糖，是风味好而且安全的天然糖料。(4) 医疗用：欧、美、日均已列入药典，作为口服或注射用，作为营养剂用，特别是葡萄糖代谢障碍者（糖尿病人）适用。

4、生产工艺

以蔗糖或淀粉为原料制取果葡糖浆，经精制后，采用分子筛分离，制得液体果糖和液体葡萄糖；液体果糖经精制、浓缩结晶、离心分离、干燥得结晶果糖；果葡糖浆经精制、异构化、离子交换、浓缩，得高纯果糖。