

F55果葡糖浆

产品名称	F55果葡糖浆
公司名称	山东瑞光生物科技有限公司
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	滨州高新技术产业开发区高五路218号
联系电话	17606490044

产品详情

F55果葡糖浆

产品包装方式：槽罐车30-32T吨箱1.4T/ 桶装：75KG /280KG 包装规格可定制或按客户要求。

特性：

也称为高果糖浆或异构糖浆，是以精致玉米淀粉或大米为原料，以酶法糖化淀粉所得糖化液经葡萄糖异构酶作用，将其中的一部分葡萄糖异构成果糖，有葡萄糖和果糖而组成的一种混合糖浆。果葡糖浆是高甜度的淀粉糖，其无色无臭，甜味纯正，常温下流动性好，是替代蔗糖的一种新型糖源。

生产：

是由植物淀粉水解和异构化制成的淀粉糖晶，是一种重要的甜味剂。生产果葡糖浆不受地区和季节限制，设备比较简单，投资费用较低。因为它的组成主要是果糖和葡萄糖;故称为"果葡糖浆"。

无色黏稠状液体，常温下流动性好，无臭。果葡糖浆主要由葡糖糖和果糖组成。按果糖含量，果葡糖浆分为三个国家标准:果葡糖浆(F42型)含果糖42%;果葡糖浆(F55型)含果糖55%;果葡糖浆(F90型)含果糖90%。果葡糖浆的甜度与果糖含量成正相关，第三代果葡糖浆在食品中使用少量即可达到一定的甜度。

应用范围：

果葡糖浆是一种完全可以替代蔗糖的产品，并与蔗糖一样可广泛应用在食品及饮料行业，特别是在饮料行业中的应用，其风味与口感要优于蔗糖。蔗糖价格的上涨，使得果葡糖浆在食品、饮料等工业中的应用尽显优势。果葡糖浆的甜度接近于同浓度的蔗糖，风味有点类似天然果汁，由于果糖的存在，具有清香、爽口的感觉。另一方面果葡糖浆在40 以下时具有冷甜特性，甜度随温度的降低而升高。果葡糖浆完全替代蔗糖，其甜度约相当于同浓度蔗糖的90%，部分替代蔗糖时，由于果糖、葡萄糖与蔗糖甜味的协同增效，总甜度仍与同浓度的蔗糖相同。

