

F42果葡糖浆

产品名称	F42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

F42果葡糖浆成分：果葡糖浆的主要成分和性质接近于果汁，具有水果清香，味感方面，味觉甜度比蔗糖浓，且有清凉感，

性状：无色无臭黏稠液体。吸湿保湿性能好。

用途：主要用作营养型甜味剂。可用于软饮料，焙烤食品，冷饮，水果罐头，果酱，果冻，色拉裱花，糖食制品和各类早餐制品等，可改善食品与饮料的口感，减少苦味和怪味

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。果葡糖浆的甜度接近于同浓度的蔗糖，风味有点类似果汁，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。在食品、饮料等中以果葡糖浆替代蔗糖，不仅技术上可行，而且可凸显果葡糖浆清香、爽口的特性，我们规定蔗糖的甜度为100，那么果糖的甜度为150，果葡糖浆42糖的甜度为90 - 100。

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。