

F42果葡糖浆

产品名称	F42果葡糖浆
公司名称	安徽甜蜜蜜有限公司
价格	2850.00/吨
规格参数	品牌:蜜甜甜 型号:F42
公司地址	安徽省合肥市肥东县撮镇东风大道88号
联系电话	0551-67151188 18655055711

产品详情

一、产品简介

果葡糖浆是用优质淀粉为原料，经α-淀粉酶液化、葡萄糖酶糖化，再经脱色、过滤、离交精制后，经固定化异构酶异构化，而制成的含果糖42%以上的淀粉糖。

二、产品性能

果葡糖浆是目前在食品行业应用较为广泛的淀粉糖品种之一，其主要特点如下：

（一）甜度

蔗糖为双糖，食用后需经转化成果糖和葡萄糖方被吸收，果葡糖浆的最大优点在于含有相当数量(42%—90%)的果糖，与蔗糖相比，f-42果葡糖浆在20℃与10%蔗糖溶液相比，甜度约为蔗糖的100%，并且在甜味特性上与其他甜味剂共同使用，具有优越的协同增效作用，可改善食品与饮料的口感，减少苦味和怪味。果葡糖浆与蔗糖结合使用，可使其甜度增加20%—30%，而且甜味丰满、风味更好。果葡糖浆与甜蜜素、糖精等也有增效作用。

（二）溶解度

果葡糖浆溶解度高于蔗糖并且随温度上升的速度也比蔗糖快，比如果酱、蜜饯类食品是利用高浓度糖来抑制微生物生长的，糖浓度在70%以上时才能抑制酵母、霉菌生长，蔗糖由于溶解度的限制达不到这种要求，而果葡糖浆却能达到，f-42果葡糖浆浓度可达77%。

（三）口感

果葡糖浆不仅甜味纯正，而且果糖在味蕾上甜味比其他糖品消失快，因此，用果葡糖浆配制的汽水、饮料，入口后给人一种爽神的清凉感。果葡糖浆的甜度与温度有很大关系，40℃以下时温度越低，甜度越高，美国的可口可乐、百事可乐及七喜等饮料已改用果葡糖浆作为糖源。

（四）风味不掩盖性

果葡糖浆与蔗糖比较它的甜味来的快，去的也快，具有风味的不掩盖性；蔗糖相对果糖来的较慢，去的也较慢，对食品香味产生屏蔽作用，因此，以果葡糖浆作糖源，有利于保持果汁、果肉型饮料以及水果罐头等产品的原有风味。

（五）吸潮保湿性

果糖为无定形单糖，很容易从空气中吸收水份，吸湿性大，具有良好的保水分能力。用蔗糖作为糖源制作的糕点，数天后干涸变形，而利用果葡糖浆作糖源加工的糕点，由于吸潮保湿性能好，生产的产品质地松软，久贮不干，保鲜性能优良，可明显提高产品档次和延长货架保存期。

（六）渗透压

果葡糖浆的渗透压高于蔗糖，用于蜜饯、果脯生产时很容易将糖分渗到果肉之中同时改善目前蜜饯的口感和风味，可以缩短糖渍时间。高渗透压还可以抑制微生物生长，从而具有防腐保鲜作用，果葡糖浆用于食品保藏，比蔗糖更为有利。

（七）发酵性能

果葡糖浆中的葡萄糖、果糖含量占干物质的92%以上，葡萄糖、果糖是微生物能够直接利用的糖，发酵性较好。在面包和利用酵母的糕点生产中，由于葡萄糖和果糖属于单糖，能被酵母直接利用，发酵速度快，能产气多，食品疏松。

（八）化学稳定性

蔗糖在酸性条件下会发生水解反应，转化成果糖和葡萄糖，碳酸饮料的酸度在ph2.5—5之间，加进去的蔗糖在25℃贮存条件下，2—3个月会全部转化，而葡萄糖和果糖都有一个最稳定的ph值，葡萄糖在ph3.0时最稳定，果糖在3.3时最稳定，非常有利于制作酸性食品。

该产品热稳定性较好，在120℃下长时间加热也不会分解，因此应用到需高温处理的食品中仍可以保持其特性和功能。

（九）代谢的特性

糖类物质(包括大量食进的淀粉)被人体吸收的形式是葡萄糖，果糖服用后，在人体小肠内吸收速度缓慢，而在肝脏中代谢快，代谢中对胰岛素依赖小，故不会引起血糖升高，蔗糖为双糖，食用后需经转化成果糖和葡萄糖方被吸收。我们食用果葡糖浆，其中的果糖、葡萄糖可直接被吸收，非常适合病、弱、孕、婴等人群。

（十）黏度

在20%干物质、25℃条件下，果葡糖浆黏度高于蔗糖溶液浓度。

三、质量指标

（一）感官指标

项目	指标

外观	呈粘稠状液体，无肉眼可见杂质
色泽	无色或淡黄色，清亮透明
香气	具有葡萄糖、果糖的纯正香气，无异味
滋味	甜味纯正，无异味

（二）理化指标

项目	指标
干物质（固形物），%（m/m） ≥	71.0
果糖（占总糖），% ≥	42
葡萄糖+果糖（占总糖），% ≥	92
ph	3.3-4.5
色度，rbu ≤	50
不溶性颗粒物，mg/kg ≤	6.0
硫酸灰分，% ≤	0.05
滴定酸度（消耗0.05mol/l naoh）,ml ≤	4.0
透光率，% ≥	96.0

（三）卫生指标

项目	指标
二氧化硫, mg／kg ≤	10
砷(以as计), mg／kg ≤	0.5
铅(以pb计), mg／kg ≤	0.5
菌落总数,cfu/ml(或g) ≤	1500
大肠菌群, mpn/100g ≤	30
致病菌(系指肠道致病菌及致病性球菌)	不得检出

四、应用行业

	行业	产品	备注
1	蜂蜜制品	枣花蜜、槐花蜜、荆花蜜、桃花蜜、杏花蜜	
2	饮料	苹果汁、汽水、橙汁、草莓汁、核桃汁、葡萄汁、哈密瓜汁、咖啡、绿茶、红茶、水果味凉茶、苹果醋	
3	乳制品	酸奶、钙奶、纯奶、果味奶、	
4	冷食	冰棒、雪糕、棒棒冰、冰块、小冰点、冰淇淋、汤圆	
5	罐头	杏罐头、桃罐头、山楂罐头、肉食类罐头	
6	豆制品	豆奶粉、豆皮	
7	烘焙制品	面包、蛋糕、糕点、桃酥、饼干、蛋黄派、蜜饯	
8	糖果	软糖、果冻、巧克力	
9	果脯	杏脯、桃脯、梨脯、苹果脯、菠萝脯、蜜枣、山楂片、山楂糕	
10	调味品	海带丝酱菜、甜蒜、甜酱、豆腐乳	
11	酿酒	果酒、果啤	
12	馅料	苹果酱、山楂酱、哈密瓜酱、莲蓉、果酱	

13	小食品	酥条、麻辣食品等	
14	保健品	口服液、冲剂等	
15	酶制剂	淀粉酶、糖化酶	
16	制药	抗生素	

五、应用行业说明

（一）各类饮料上的应用

1、用于不含酒精的饮料

此类饮料又称软饮料，主要是指碳酸饮料、果汁饮料、茶饮料、运动饮料、乳饮料等。应用果葡糖浆的产品口感爽口，风味好；且温和无异味，透明度好，没有浑浊。由于果葡糖浆通过离子交换树脂精制，灰分含量低，沉淀物和絮状物都极少，稳定性好，不象蔗糖会在低ph值时发生转化。在配方上可以用干基计1：1代替蔗糖。

2、用于含酒精的饮料

此类包括使用果葡糖浆加工的果酒；如葡萄酒、苹果酒、果露酒、黄酒；其它配制酒如汽酒、香槟酒等，经过预处理可避免产品出现沉淀，透明度好，使用高糖度配制时（如20度以上）蜂蜜风味显著。果葡糖浆溶解度高，易于溶化，使用方便，对要求有还原糖的产品，可简化生产工序。因为使用蔗糖生产时，需加酸先将蔗糖转化为果糖和葡萄糖。

（二）在冷食品中的应用

果糖在低温时甜度增加，果葡糖浆用于冷食品很为适宜。用果葡糖浆生产的冰棒、冰淇淋有清香味。但在冰棒生产时，不能全用果葡糖浆，而应与蔗糖混合使用，否则冷冻速度慢，且冷冻情况不好。用于其他清凉饮料，低温下饮用，风味尤佳。

（三）在面包中的应用

把果葡糖浆用于面包生产中，果糖的发酵性、焦化性及保湿性都作为优点发挥出来。面包是利用酵母发酵的食品，酵母利用果糖和葡萄糖发酵最快，其次才是麦芽糖、蔗糖。果葡糖浆代替蔗糖时，发酵反应快而好，产生大量气体，缩短面包发酵时间。由于产气多，面包松软，嚼嚼柔软，略有湿润感，和使用蔗糖一样，面包有好的强度和结构。由于烘烤中果糖和葡萄糖与含氮物质发生美拉德反应，面包易于着色，表层产生一层焦黄色，美观且风味好。由于果糖保湿性好，所以面包贮存中可以较长时间保持新鲜和松软，这是蔗糖面包所不能及的。

（四）在软糕点及夹心糕点中的应用

由于果糖的保湿性好，果葡糖浆用于蛋糕生产效果很好，经过试验，果糖蛋糕存放30天后仍然松软，而蔗糖蛋糕在数天后即干硬，再长一些时间，表层破碎，而且在贮存中果糖蛋糕重量减轻情况比蔗糖蛋糕少。用于中秋月饼之类的夹心食品，风味好，无异味，由于饼心温度低于100℃，也不致产生焦苦味。

（五）在糖果中的应用

高粱饴类淀粉软糖、琼脂软糖等，成品要求还原糖含量高，水分含量也较高，过去生产中采用蔗糖需添加有机酸将其部分转化成果糖和葡萄糖，所以用果葡糖浆生产软糖应是理想的事，减少加酸转化，产品质量也理想。但代替砂糖的比例不可过大，否则成品中还原糖过高而超过产品质量标准。

（六）在水果罐头中的应用

果葡糖浆比蔗糖有较高的渗透压力，能防止果汁逆出水果外，利于保持水果风味。果糖透过细胞壁较快地达到均衡，提高了加工过程的稳定性，而且不受pH值（酸碱度）的影响。果糖与果物还有亲和作用，也能防止果味逆出，有利于保持水果风味。

（七）在蜜饯（果脯）、果酱中的应用

因为渗透压高，所以果葡糖浆加工蜜饯时，渗透快。生产时间可缩短，与蔗糖混合使用，成品色泽鲜明。因为渗透压高，用于蜜饯、果酱上、防腐性好，利于保存。

（八）在医药、保健食品上的应用

1、可作药用糖浆：因为果糖和葡萄糖可以直接被吸收，所以用来加工药用糖浆更利于病人。咳必清、枇杷露等均可。

2、可作药酒：利用果葡糖浆溶解度高，操作方便，风味也好。

3、可作保健食品：用果葡糖浆为病弱孕婴加工保健食品；蛀牙病是儿童的常见牙病，用果葡糖浆加工儿童专用食品或是直接用作儿童的甜味剂，对儿童的牙齿健康会有好处。因实践证明这种儿童食品对减轻儿童的蛀牙病很有效果。

果糖还有特殊的解毒作用，可以大大减轻肝脏负担，故可用作许多中毒症的解毒剂。

果糖能抑制体内蛋白质的消耗，可以做运动员和体力劳动者的营养补给。

果糖能促进乙醇分解，有防醉作用。

据报道，果糖对肝炎、肝硬化、冠心病、心血管病等有良好的疗效。果糖对于外科手术用于补充蛋白的流失，对妊娠恶阻、胃炎、胃溃疡、皮肤病，小儿发育不良等都有一定的疗效。