

食品级果葡糖浆型号F42 粘稠液体 8029-43-4 食品饮料行业

产品名称	食品级果葡糖浆型号F42 粘稠液体 8029-43-4 食品饮料行业
公司名称	武汉吉业升化工有限公司
价格	1.00/千克
规格参数	品牌:吉业升 CAS号:8029-43-4 产品规格:粘稠液体
公司地址	武汉市黄陂区盘龙城经济开发区
联系电话	15307169873

产品详情

果葡糖浆型号F42是一种淀粉糖浆，其独特的糖分组成赋予它与蔗糖相似的甜度，甚至在某些情况下，甜度还会超过蔗糖。它的糖分主要由果糖和葡萄糖组成，这也是它被称为果葡糖浆的原因。果葡糖浆的生产过程中，D-葡萄糖在异构酶和催化剂的作用下部分转化为果糖，这是一个称为异构化的过程。

异构化反应需要特定的条件，如适当的pH值、温度和催化剂。pH值的选择对于酶的作用，每种酶都有其特定的pH值范围。在果葡糖浆的生产中，通常会在pH值为6.5~8.5、温度为60~70 的条件下进行异构化反应。

果葡糖浆在于其原料来源。任何种类的淀粉都可以作为生产原料，这使得果葡糖浆的生产不受地区和季节的限制，工厂可以全年进行生产。

此外，果葡糖浆的生产过程也相对简单。采用酶法生产，条件温和。

在包装方面，果葡糖浆通常采用75公斤/塑料桶的方式进行包装，方便运输和储存。

果葡糖浆因其较低的吸潮性、温和适中的甜度、抗结晶性、抗氧化性、适中的粘度和低冰点等特性，在糖果、冷饮制品、乳制品、啤酒、果冻、焙烤食品、调味品、酶制剂、方便食品、肉制品等行业得到了应用。