

# 工厂直供果葡糖浆F5577

产品名称	工厂直供果葡糖浆F5577
公司名称	济南维辰生物技术有限公司
价格	3700.00/吨
规格参数	品牌:BLB 型号:F5577
公司地址	济南市历下区和平路47号诚基中心
联系电话	0531-55557698 18563719658

## 产品详情

产品介绍：

果葡糖浆( fructose syrup) 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。果葡糖浆的甜度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，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。在食品、饮料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。

产品特点：

1、甜味：

甜味包括甜度和风味二个方面，果葡糖浆的最大优点在于含量相当数量（42% - 90%）的果糖，因而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。

## 2、果糖的冷甜特性：

果糖的甜度与温度有很大关系，40℃以下时温度越低，果糖甜度越高，最高可达蔗糖的1.73倍。由于这一特性，果葡糖浆适用于清凉饮料和其它冷饮食品，如：碳酸饮料、果汁饮料、运动饮料、冰棒、冰淇淋等。

## 3、果糖溶解度高：

果糖溶解度为糖类中最高，果酱、蜜饯类食品是利用糖的保存性质，这需要糖具有高的溶解度，糖浓度在70%以上时才能抑制酵母，霉菌生长，单独使用蔗糖达不到这种要求，而果葡糖浆能达到。果糖含量42%的果葡糖浆浓度则可达77%。

## 4、果糖抗结晶性好：

果糖较蔗糖难于结晶，应用在某些食品上可以表现出抗结晶性。

## 5、果糖保湿性好：

果糖为无定形单糖，很容易从空气中吸收水份，带有半分子和一分子的结晶水，吸湿性大，具有良好的保水分能力和耐干燥能力，这一特性可使糕点保持新鲜松软，从而延长了产品货架期。

## 6、果葡糖浆渗透压大：

高渗透压可以抑制微生物生长，从而具有防腐保鲜作用，所以果葡糖浆用于食品保藏，比蔗糖更为有利。

## 7、果葡糖浆发酵性能好：

果葡糖浆用于酵母发酵的食品加工方面优于蔗糖。酵母菌能利用葡萄糖、果糖、蔗糖和麦芽糖发酵，但葡萄糖和果糖属于单糖，能被酵母直接利用，发酵速度快，在面包和利用酵母的糕点生产中，能产气多，食品疏松。

## 8、果葡糖浆抗龋齿性好：

果糖不是口腔微生物的合适底物，口腔中的细菌对果糖的发酵性差，这利于保护牙齿珐琅质，不易造成龋齿。

## 9、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。蔗糖为双糖，食用后需经转化成果糖和葡萄糖方被吸收。食用果葡糖浆，其中的果糖、葡萄糖可直接被吸收，这对病、弱、孕、婴是很为有利的。

### 产品指标：

项目	要求	
	f4271	f5577
性状	无色或浅黄色，透明黏稠液体，甜味柔和，与水可以任意比例混溶	
固形物的质量分数/（%）	71.0	77.0
果糖（占干物质）/（%）	42.0	55.0
葡萄糖+果糖（占干物质）/（%）	92.0	95.0
ph值	3.3-4.5	
色度/rbu	50.0	
不溶性颗粒物/（mg/kg）	6.0	
硫酸灰分/（%）	0.05	
透射比/（%）	96.0	

### 食品工业应用：

果葡糖浆在食品工业中的应用由于果葡糖浆的甜度与蔗糖相当，又有其特性，所以它的应用

领域较蔗糖广泛；不但在食品工业、保健食品上广为应用，医药工业、家庭调味品、日用化工等方面都有应用。在所有应用中，食品工业是主要应用领域。果葡糖浆在食品工业中的应用如表所示：

用途	食品名
爽口、清凉、甜度	碳酸饮料、果汁饮料、冰淇淋、酸牛奶、各类冷食品等
渗透性、贮存性	果脯、蜜饯、水果、罐头、果酱等
发酵、保湿性	蛋糕、夹心糕点、面包等
控制结晶	冰淇淋、软糖果等
溶解度	葡萄酒、苹果酒、果露酒、黄酒、汽酒、香槟酒等
直接吸收性，风味好	咳必清、枇杷露、药酒、保健食品等

各类饮料中的应用：

1、用于不含酒精的饮料。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，没有混浊。由于果葡糖浆用离子交换树脂制得，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；其它配制如啤酒、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(20度以上)蜂蜜风味显著。

3、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、冰淇淋有清香味道。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。

面包中的应用：

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

葡糖浆代替蔗糖果，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。

由于烘干时果糖和葡萄糖发生美拉德反应，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。

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。

蜜饯(果脯)、果酱中的应用：

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。

近些年来，许多国家用来制造低能量食品，婴儿食品、病弱者等营养食品和疗效食品，为食品工业开辟了广阔的道路。

包装规格：

f4271 f5577 70kg/桶 1.5吨/桶 30吨/罐车