

结晶果糖用途 结晶果糖应用

产品名称	结晶果糖用途 结晶果糖应用
公司名称	郑州天顺食品添加剂有限公司
价格	13.00/公斤
规格参数	
公司地址	河南郑州二七区万客来食品城
联系电话	0371-56607989 18037793221

产品详情

食品级结晶果糖 结晶果糖生产厂家 食品级结晶果糖价格 结晶果糖批发供应商郑州天顺食品添加剂有限公司销售中心本着互惠互利，共创双赢的原则，愿与国内各大食品企业携手合作，共谋发展。欢迎各界朋友莅临参观、指导和业务洽谈。手机：18037793221 qq：1610262249

【结晶果糖——简介】

结晶果糖具有高甜度的特点，它的甜度是蔗糖的1.3~1.8倍。同时，具有风味强化、甜味强化、高保湿性、低水活性、可强化maillard反应、高渗透压、降低凝冻温度、快速强化成胶等功能特性。由于研究的不断深入，使其应用领域愈加宽广。果糖在水果罐头、果冻、果酱、调味品和糖果等产品中对提高质量、降低热量和成本以及新产品开发都有很大帮助。

【结晶果糖——特点】

- 1、结晶果糖具有甜度高，用量少，不需添加特殊助剂（化学合成甜味剂的优点）
- 2、结晶果糖代谢途径与胰岛素无关，人体摄入不会引起血糖及胰岛素水平波动（糖醇类，化学甜味剂类的优点）
- 3、结晶果糖在肝脏中代谢快，对肝脏具有保护作用合成肝糖元迅速，可改善肝功能，保护肝脏（低聚糖类的优点）
- 4、结晶果糖不易发生蛀牙（糖醇类的优点）
- 5、结晶果糖是天然糖类，绿色安全（糖，糖醇，低聚糖类的优点）
- 6、结晶果糖风味口感好（部分糖醇，低聚糖的优点）
- 7、结晶果糖还具有很好的甜味协同作用，可同其它甜味剂混合使用。这种协同机制在果糖与其它高甜度化学合成甜味剂白糖的混合使用中显得更加突出。一方面可使甜味剂甜度大大提高，另一方面可减少或清

除糖精钠或蛋白糖的苦涩味和其它不良后味。

食品级结晶果糖 结晶果糖生产厂家 食品级结晶果糖价格 结晶果糖批发供应商