

果葡糖浆批发价格

产品名称	果葡糖浆批发价格
公司名称	郑州天顺食品添加剂有限公司
价格	5800.00/吨
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

果葡糖浆价格 果葡糖浆报价 果葡糖浆供应
优质果葡糖浆 食品级果葡糖浆生产厂家 果葡糖浆最新报价是由郑州天顺提供的，
我们真诚的希望与广大客户成为很好的合作伙伴，欢迎前来订购：18037793221，qq：1610262249.

【果葡糖浆简介：】

果葡糖浆是由植物淀粉水解和异构化制成的淀粉糖晶，是一种重要的甜味剂。生产果葡糖浆不受地区和季节限制，设备比较简单，投资费用较低。因为它的组成主要是果糖和葡萄糖；故称为“果葡糖浆”。

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。蔗糖价格的上涨，使得果葡糖浆在食品、饮料等工业中的应用尽显优势。果葡糖浆的甜度接近于同浓度的蔗糖，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。果葡糖浆完全替代蔗糖，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。随着中国2000年糖业政策的调整，蔗糖价格开始上涨，果葡糖浆代替蔗糖应用于食品中的性价比优势逐渐显露出来，国内一些大的淀粉糖企业开始果葡糖浆的生产

【果葡糖浆用途：】

（一）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：

（二）果葡糖浆在食品工业中的应用

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

在应用品种比例结构上，美国是这样：

74.5%用于饮料；9.3%用于面包；4.2%用于罐头；8.2%用于奶制品；0.5%用于糖果；3.3%用于其他食品。

（三）果葡糖浆在各类饮料中的应用

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。在配方上可以用于基料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。

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。

（四）果葡糖浆在冷食品中的应用

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。

（五）果葡糖浆在面包中的应用

把果葡糖浆用于面包生产中，果糖的发酵性、焦化性及保湿性能作为优点发挥出来。

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，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。

（六）果葡糖浆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，我们曾经作过试验，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。

用于中秋之类的夹心食品，风味好，无异味，饼心温度低于100℃，所以不致产生焦苦味。

（七）果葡糖浆在糖果中的应用

果糖的吸湿性好，易发生焦化反应产生有色物质，所以果葡糖浆用于糖果生产不利，尤其不宜用于清亮、表面干硬的硬糖果生产，因为会使硬糖果颜色深，存放一段时间，表面吸潮造成发粘。高粱饴类淀粉软糖、琼脂软糖等，成品要求还原含量高，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，产品质量也是理想。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。

在糖果生产中，必须使用大量的液体葡萄糖（d₄₂值42），生产中有一个熬煮过程，变色（产生有色物）时的温度称作熬煮温度，甲级葡萄糖变155℃，乙级葡萄糖为130℃。果葡糖浆的熬煮温度大致相当于乙级葡萄糖。所以用来生产高级软糖是有问题的，生产一般软糖可以。

（八）果葡糖浆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。

（九）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。

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。

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。

此外，纯果糖象葡萄糖一样，也能直接注射到血液中，但蔗糖却不能。

该糖浆还有特殊的解毒作用，可以大大减轻肝脏负担，故可用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。这方面包括很多，有待于今后进一步开拓。

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。果糖对与外科手术补充蛋白的流失，对于妊娠恶阻、胃炎、胃溃疡、皮肤病、小儿发育不良等都有一定的疗效。

果葡糖浆厂家

果葡糖浆大厂家

果葡糖浆价格

果葡糖浆报价