

# 吉业升牌果葡糖浆型号F42生产厂家食品饮料行业

产品名称	吉业升牌果葡糖浆型号F42生产厂家食品饮料行业
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 能否提供样品:可以 发货地:湖北
公司地址	武汉市黄陂区盘龙经济开发区
联系电话	15927657268 15927657268

## 产品详情

### 果葡糖浆 型号F42

这是一种新发展起来的淀粉糖浆，其甜度与蔗糖相等或超过蔗糖，因为果葡糖的糖分为果糖与葡萄糖，所以，称为果葡萄糖浆。它是D-葡萄糖在异构酶和催化剂的作用下，部分地转化为果糖。异构化的原理是很简单的，高DE值的葡萄糖浆，经活性炭脱色，离子交换去盐和去除气体，再加入相应的催化剂和稳定剂，如镁盐、钴盐等，在pH值为6.5~8.5、温度为60~70℃完成异构化反应。对于pH值来说，每种酶都是特定的，不能任意选择。

果葡糖浆的优点是任何种淀粉均可充作原料，不受地区和季节条件限制，工厂可以全年生产，原料资源丰富，价格便宜，用酶法生产，条件一般，设备简单，投资少，因此，果葡糖浆生产发展很快。

产品规格 75kg/桶

执行标准 国标

主要用途 糖果、冷饮制品、乳制品

名称 麦芽糖浆

被广泛应用于糖果、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。

较低的吸潮性和较高的保湿性，温和适中的甜度，良好的抗结晶性，抗氧化性，适中的粘度，良好的化学稳定性，冰点低等特性，故在糖果、冷饮制品及乳制品行业得到了广泛的应用。