糖泰宗北京桂花白砂糖报价月饼白砂糖批发价格

产品名称	糖泰宗北京桂花白砂糖报价月饼白砂糖批发价格
公司名称	北京糖泰宗科技有限公司
价格	345.00/袋
规格参数	品牌:桂花 级别:一级 产地:广西
公司地址	北京市朝阳区汤立路201号院2号楼2层B-216
联系电话	010-84934811 15101183832

产品详情

白砂糖贮存过程色值增加是因为它含有的各种微量杂质被空气氧化，增加的程度主要取决于这些杂质的种类和数量以及贮存环境的温度。

白砂糖的生产在澄清和结晶过程都除掉了大量的杂质，但后结晶时还是带人微量的色素和能够形成色素的物质，主要是酚类物、铁、氨基

氮、葡聚糖等。

酚类物是影响白糖色泽和色值的重要因素，一般含量在15~60 ppm之间，由蔗汁带入。酚类物容易被氧化和产生缩聚反应，生成深

色的高分子物质，由黄色至棕红色。

铁是由蔗汁和蔗汁与铁器接触带入的，一般含量只有0.5一2.0 ppm，。铁与各种有机物结合形成深色络合物，其含量不高但颜色相当

深。白糖中的氨基氮在贮存过程中被氧化缩聚形成高分子量的深色物质。此外，白砂糖的变色速度受堆放温度影响，温度越高变色越快。因此

在改进工艺、提高清净效果的同时，应设法降低白糖装包温度和贮存温度。

糖泰宗一级白砂糖

蔗糖含量≥99.6%　　还原糖粉≤0.1%
电导灰分≤0.1%　　色值　≤150IU
混浊度≤160度　　不溶于水杂质≤40

白砂糖采用 亚硫酸法澄清技术

白砂糖的制糖澄清技术分亚硫酸法、碳酸法、二步法三种，三种制糖澄清技术生产的白砂糖产品质量存在一定的差异性，主要体现在产品白砂糖的色

值上。

二步法澄清技术，主要澄清剂为石灰、二氧化碳、活性炭等，澄清效果较其他工艺更佳，色素除去率较高，白砂糖产品色素残留量较

低，因此可生产低色值高品质的的白砂糖产品；但其生产流程较长，能耗大，制糖成本较高。

亚硫酸法澄清技术，主要澄清剂为石灰、二氧化硫、磷酸等，生产流程相对较短，设备投资较少，能耗较低；但澄清效果较差，色素除去

率较低，白砂糖产品中色素残留量较高，导致该法所制得白砂糖产品色值较高。

糖泰宗为您解决各种采购中遇到的难题

糖泰宗只为做好糖

北京糖泰宗科技有限公司，是一家专业的白砂糖现电商平台，专门为用糖企业整合本地白砂糖资源，链接糖厂和用糖终端，减少中间费

用，丰富供应资源。

我们专注白砂糖行业12年，与众多糖业集团建立深度的战略合作关系。

公司在全国各主要港口都设有仓库，并在北京、天津、上海、广州、成都、沈阳等地设有大型仓储中心及相关业务人员，业务范围覆盖

全国。是各大知名食品企业和国际知名外资企业的重要原材料白砂糖供应商。公司拥有专业的物流团队，提供全国物流配送服务。

砂糖在贮存过程中一些指标发生不同程度的变化，如色值、水分、微生物等，其中色值不断变化，颜色加深，又称“ 返黄 ”，是一种为普

遍的现象。

联系电话：15101183832（毕先生）

官方网站：www.519tang.com

联系邮箱：bcc@51sugar.cn