

葡萄糖浆 江苏 高峰 GB/T20885

产品名称	葡萄糖浆 江苏 高峰 GB/T20885
公司名称	苏州高峰糖业有限公司
价格	1.00/吨
规格参数	原产地:江苏 品牌:高峰 产品标准号:GB/T20885
公司地址	江苏省汾湖高新技术产业开发区临沪大道南侧
联系电话	0512-82073880 15962546915

产品详情

原产地	江苏	品牌	高峰
产品标准号	GB/T20885	净重	1 (g)
保质期	6 (个月)	PH值	4.0-6.0
生产厂家	苏州高峰糖业有限公司	售卖方式	包装

葡萄糖浆

液体葡萄糖是控制淀粉水解的产物以葡萄糖、麦芽糖以及麦芽低聚糖组成的混合糖浆，其主要成分为葡萄糖和麦芽糖，也可更准确的称为葡麦糖浆。液体葡萄糖按转化率可分为高、中、低三大类。工业上产量最大、应用最广的中等转化糖浆，其de值为30-50%，其中de值为42%左右的又称为标准葡萄糖浆。高转化糖浆de值为50-70%，低转化糖浆de值在30%以下。

葡萄糖浆的特性：

1)、低甜度 2)、粘度适中 3)、吸湿性 4)、渗透压高 5、发酵性液体葡萄糖在食品中的应用：液体葡萄糖（葡麦糖浆）使我国目前淀粉糖工业中最主要的产品，广泛应用于糖果、糕点、饮料、冷饮、焙烤、罐头、果酱、果冻、乳制品等各种食品中；还可作为医药、化工、发酵等行业的重要原料。该产品甜度低于蔗糖，粘度、吸湿度适中。用于糖果中能阻止蔗糖结晶，防止糖果返砂，是糖果口感温和、细腻。葡萄糖浆杂质含量低，耐贮存性和热稳定性好，适合生产高级透明硬糖；

葡萄糖（全糖）：葡萄糖是淀粉完全水解的产物，由于生产工艺的不同，所得葡萄糖产品的纯度也不同，一般可分为结晶葡萄糖和全糖两类。全酶法生产的葡萄糖（全糖）纯度高、甜味纯正，在食品工业中可作为甜味剂代替蔗糖，还可作为生产食品添加剂焦糖色素、山梨醇等产品的主要原料；在发酵工业上，可作为微生物培养基的最主要原料（碳源），广泛用于酿酒、味精、氨基酸、酶制剂及抗生素等行业；全糖还可作为皮革、化纤、化工等行业的重要原料或添加剂。保质期：六个月

贮存条件：阴凉、干燥、通风、避光处，应在28 ~ 32 贮存。