

果葡糖浆生产厂家 食品级果脯糖浆厂家

产品名称	果葡糖浆生产厂家 食品级果脯糖浆厂家
公司名称	河北科隆多生物科技有限公司
价格	5.00/公斤
规格参数	品牌:科隆多 型号:食品级 产地:河北
公司地址	河北省邯郸市丛台区光明北大街与望岭路交叉口西南角光明商贸中心C座6层F号（注册地址）
联系电话	13503100742

产品详情

果葡糖浆生产厂家，果葡糖浆厂家，果葡糖浆价格

（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、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：

果葡糖浆在食品工业中的应用

用途

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

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。

（二）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。

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）蜂蜜风味显着。

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。

（三）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。

（四）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。果葡糖浆代替蔗糖果，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。

（五）在软糕点及夹心糕点中的应用

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。

（六）在糖果中的应用

（七）在水果罐头中的应用

。

（八）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。