

D-果糖生产厂家 D-果糖厂家

产品名称	D-果糖生产厂家 D-果糖厂家
公司名称	河北科隆多生物科技有限公司
价格	15.00/公斤
规格参数	品牌:D-果糖厂家 型号:食品级D-果糖 产地:河北D-果糖
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

D-果糖生产厂家，D-果糖厂家，D-果糖价格

D-果糖简介：

果糖的甜度是蔗糖的1.8倍，是所有糖中甜度最高的糖，所以在同样的甜味标准下，果糖的摄入量仅为蔗糖的一半。

果糖是单糖，分子较蔗糖小，果糖的溶解度高，在水中扩散速度快，难结晶，在20时，溶解度为蔗糖的1.9倍，葡萄糖的3.7倍。这对于加工果脯、果酱、水果罐头、蜜饯等高糖渍食品十分有利，不仅能保留果品的风味本色，还可防止其表面干涸翻砂，

果糖温度越低，甜度越大，即在口感上越冷越甜。

[果糖特性]：果糖的这种特性可以使它用于果汁和果汁汽水，如菠萝汁，山楂汁，芒果汁，梨汁等，可保持果肉鲜艳、果香明显。用于糖果、糕点加工，可保持果品的原汁原味。用于含酒精饮料，如果酒、汽酒、药酒和其它配制酒，可以保持酒品的特色味道。

果糖的溶解吸热很大，入口后从口腔中吸收热量多

果糖的这种特性很适用与清凉饮料，碳酸饮料，果酒中，用果糖(高果糖浆)配制的汽水、饮料，入口后给人一种爽口提神的清凉感。在饮料中用果糖作甜味剂，在口感上可以提高饮料档次。

[结晶果糖用途]：果糖还具有良好的吸湿性。在糖类中，果糖的吸湿性最强，很容易吸收水分。

蛋白糖、50倍、100倍是一种天然高甜度，品质好的高级健康甜味剂。甜味清甜可口，甜润不腻，适用制作汽水、果汁、可乐、酒类、罐头、八宝粥、面包糕点、饼干、雪糕、冰淇淋、蜜饯、豆奶、乳酸奶等食品饮料，以及各种低糖保健食品饮料