

结晶果糖价格 结晶果糖生产厂家

产品名称	结晶果糖价格 结晶果糖生产厂家
公司名称	河北科隆多生物科技有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:结晶果糖生产厂家 型号:食品级/工业级结晶果糖 产地:河北结晶果糖厂家
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

结晶果糖简介：

结晶果糖的吸湿性和保湿性

结晶果糖还具有良好的吸湿性。在糖类中，结晶果糖的吸湿性*，很容易吸收水分。

结晶果糖良好的吸湿性使它可用于需要保湿的食：如面包，糕点，糖果的加工。

在糖果中应用结晶果糖，可防止结晶和返砂，特别适用于*糖果、巧克力。

在面包，糕点中使用结晶果糖，可使糕点质地松软、久贮不干、保鲜性能优良，可明显提高产品档次和延长货架保存期。

此外，结晶果糖是单糖、易于酵母利用、发酵速度快,结晶果糖受热易分解,易与氨基酸发生焦化反应，因此结晶果糖应用于焙烤食品（如面包）时，不仅可达到松软可口的效果，还能增加表层黄亮色泽和浓郁的焦香味。

结晶果糖的吸湿性使它还可作为化妆品、烟草的保湿剂。

结晶果糖的渗透性和溶解性

结晶果糖是单糖，分子较蔗糖小，渗透压比蔗糖高出一倍，能较快地穿透细胞组织，有利于抑制食品表面微生物生长，防腐性能好。结晶果糖的溶解度高，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，具有较好的保藏效果。