

河北果葡糖浆生产厂家

产品名称	河北果葡糖浆生产厂家
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:果葡糖浆生产厂家 型号:食品级/工业级果葡糖浆 产地:河北果葡糖浆厂家
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

果葡糖浆简介：

果葡糖浆是由植物淀粉水解和异构化制成的淀粉糖晶，是一种重要的甜味剂。生产果葡糖浆不受地区和季节限制，设备比较简单，投资费用较低。因为它的组成主要是果糖和葡萄糖；故称为“果葡糖浆”。

1、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。

2、果葡糖浆在各类饮料中的应用

（1）果葡糖浆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。由于果葡糖浆用离子交换树脂制得，灰分含量低，沉淀物和絮状物都极少，稳定性好，不象蔗糖会在低PH值时发生转化。在配方上可以用干基计1:1代替蔗糖。

(2) 果葡糖浆用于含酒精的饮料。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）蜂蜜风味显著。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。

3、果葡糖浆还可以应用在冷食品，面包，软糕点，糖果，水果罐头，蜜饯（果脯）、果酱等食品中