

# 果葡糖浆 食品级 99 ( % )

产品名称	果葡糖浆 食品级 99 ( % )
公司名称	郑州成果商贸有限公司
价格	.00/个
规格参数	型号:食品级 含量:99 ( % ) 有效物质含量:99 ( % )
公司地址	中国 河南 郑州市惠济区 郑州是惠济区
联系电话	86 0371 68180606/68180707 13939016844

## 产品详情

型号	食品级	含量	99 ( % )
有效物质含量	99 ( % )	产品规格	25kg/桶
执行标准	FCCIV	主要用途	甜味剂
CAS	有		

果葡糖浆是由植物淀粉水解和异构化制成的淀粉糖晶，具有独特风味，是一种重要的甜味剂。因为它的组成主要是果糖和葡萄糖；故称为“果葡糖浆”。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。

(1)工艺流程：红薯淀粉-调浆-糖化-中和-脱色-过滤-树脂处理-蒸发-异构化-脱色-树脂处理-蒸发-成品。

(2)工艺操作要点：调浆：在调粉桶内先加部分水，在搅拌情况下加入红薯淀粉，投料完毕，继续加水使淀粉乳达到规定浓度(40%)，然后加入盐酸调节至pH值为18。糖化：调好的淀粉乳，用耐酸泵送水糖化罐；进料完毕打开蒸汽阀升压力至2.8千克/平方厘米左右，保持该压力3-5分钟。取样；用20%碘液检查糖化终点。糖化液遇碘呈酱红色时即可放料中和。中和糖化液转入中和桶进行中和，开始搅拌时加入定量废炭作助滤剂，逐步加入10%碳酸钠溶液中和，当pH为4.6-4.8时，打开出料阀，用泵将糖液送入过滤器过滤出的清糖液随即冷却至60℃，冷却后糖液进行脱色。脱色：清糖液放入脱色桶内，加入定量活性炭随加随拌，脱色搅拌时间不得少于5分钟，然后再送至过滤器，滤出清液盛放在贮桶内备用。树脂交换：将第一次脱色滤清液送至离子交换滤床进行脱盐提纯及脱色。糖液通过，阳-阴-阳-阴四个树脂滤床后，在贮糖桶内调正pH值至3.8-4.2。蒸发：树脂交换后，准确调好pH值的糖液，利用泵送至蒸发罐，保持真空度在500毫米汞柱以上。加热蒸汽压力不得超过1千克/平方厘米，当糖液浓度在42%-50%左右，即可出料。异构化：将固相异构酶装填于竖立的保温反应柱内，反应温度控制在65℃，精制的糖液由柱顶进料，流过酶柱，进行异构化反应，再从柱底出料，连续操作，也可由柱底进料，经过酶柱，从柱顶出料。因酶活力处于最佳pH值时，能充分发挥催化作用，反应速度快，时间短，糖分分解副反应发生的程度低，所得的异构糖液的颜色浅，容易精制，所以，异构化时糖液的pH值大小应由所用的异构酶的型号而决定。二次脱色：异构化反应后，所得糖液含有色物质，并在贮存期间能产生颜色及灰分等杂质，所以，需二次脱色。将糖液送入脱色桶，加入定量新鲜活性炭，操作与第一次脱色相同。二次树脂交换：经二次脱色的糖液需再进行一次树脂交换，方法同前。最后流出的糖液pH值较高，可用

盐酸调节pH值至4.0-4.5。 蒸发浓缩；精制的糖液经真空蒸发罐浓缩到需要的浓度，即得果葡糖浆。由于葡萄糖易于结晶，为了防止糖浆在贮存期间出现结晶析出，不能让糖液蒸发到过高浓度，一般要求在70%-75%(干物质浓度)之间。