

山东一晨值得信赖 果葡糖浆生产厂家 牡丹江果葡糖浆

产品名称	山东一晨值得信赖 果葡糖浆生产厂家 牡丹江果葡糖浆
公司名称	山东一晨生物科技有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东济南市天桥区华山西路8号
联系电话	15339964588 15339964588

产品详情

山东一晨生物科技有限公司是一家从事化工产品研发，食品添加剂等产品的生产加工、经营与批发的专业公司，并与十几家生产企业签订代销协议，目前是省内走量很大、最全、实力最强化工原料贸易商。本公司坚持信誉为立足之本，诚信为发展之源，守法经营，勇于开拓，与国内外近千家企业建立经济协作和贸易往来关系。诚信，品质被为视为公司的生命，专业被视为最强的竞争力，果葡糖浆生产商，做好行业的榜样，被视为公司很大的荣誉。

果葡糖浆又称高果糖浆或异构糖浆，它是以酶法糖化淀粉所得的糖化液经葡萄糖异构酶的异构作用，将其中一部分葡萄糖异构成果糖，由葡萄糖和果糖而组成的一种混合糖浆。果葡糖浆无色无臭，常温下流动性好，使用方便，其大优点，来自于成分中的果糖，并随果糖含量的增加更为明显。在自然界中果糖主要存在于果实之中，也是蜂蜜的主要成分之一。

山东一晨生物科技有限公司是一家从事化工产品研发，食品添加剂等产品的生产加工、经营与批发的专业公司，并与十几家生产企业签订代销协议，目前是省内走量很大、最全、实力最强化工原料贸易商。本公司坚持信誉为立足之本，诚信为发展之源，守法经营，勇于开拓，果葡糖浆批发，与国内外近千家企业建立经济协作和贸易往来关系。诚信，品质被为视为公司的生命，专业被视为最强的竞争力，做好行业的榜样，被视为公司很大的荣誉。

在糖果中的应用

果糖的吸湿性好，易发生焦化反应产生有色物质，所以果葡糖浆用于糖果生产不利，尤其不宜用于清亮、表面干硬的硬糖果生产，因为会使硬糖果颜色深，存放一段时间，表面吸潮造成发粘。高粱饴类淀粉软糖、琼脂软糖等，成品要求还原含量高，水分含量也较高，牡丹江果葡糖浆，过去生产中采用蔗糖需添加有机酸将其部分转化成果糖和葡萄糖，所以用果葡糖浆生产软糖应是理想的事，减少加酸转化，产品质量也是理想。但代替砂糖的比例不可过大，否则成品中还原糖过高而超过产品质量标准。在糖果生产中，必须使用大量的液体葡萄糖（DH值42），生产中有一个熬煮过程，变色（产生有色物）时的温度

称作熬煮温度，*葡萄糖为155，乙级葡萄糖为130。果葡糖浆的熬煮温度大致相当于乙级葡萄糖。所以用来生产*软糖是有问题的，生产一般软糖可以。

2005年无论是从国际还是从国内看，蔗糖价格都是在不断上涨。05年国际食糖大概遵循着这样一个规律：1-8月份价格稳步上升，9月份开始猛抬，10-12月份急速上涨。国内蔗糖市场与国际市场稍有不同，果葡糖浆生产厂家，由于受春节的影响，出现两个转折点，元月份到2月份价格快速上涨，之后3 - 10月份稳步上涨，11-12月份受国际市场的影响也出现迅速上涨的现象。蔗糖价格的上涨，使得果葡糖浆在食品、饮料等工业中的应用尽显优势。果葡糖浆的甜度接近于同浓度的蔗糖，风味有点类似天然果汁，由于果糖的存在，具有清香、爽口的感觉。山东一晨值得信赖(图)-果葡糖浆生产厂家-牡丹江果葡糖浆由山东一晨生物科技有限公司提供。山东一晨生物科技有限公司（www.58sdyc.com）在化工项目合作这一领域倾注了无限的热忱和热情，山东一晨一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：李经理。同时本公司（www.danbaidong.cn）还是从事优质蛋白胨，山东凝胶蛋白胨，乳酪蛋白胨的厂家，欢迎来电咨询。