

蜂蜜为什么甜 蜂蜜太甜了怎么办

产品名称	蜂蜜为什么甜 蜂蜜太甜了怎么办
公司名称	河北金雀运输有限公司
价格	36.00/瓶
规格参数	品牌:万谷园 型号:蜂蜜 产地:河北
公司地址	河北省邯郸市邯山区邯大路荣盛江南锦苑小区8号楼西头1号门市（注册地址）
联系电话	18630004753

产品详情

蜂蜜为什么甜?蜂蜜太甜了怎么办?

蜂蜜是小蜜蜂辛勤劳动得来的，含有丰富的而营养物质。有些消费者对于蜂蜂蜜的口感比较好奇，不知道为什么是甜的，下面万谷园农产就给大家说一下蜂蜜为什么是甜的。

要知道食物的口感和自身含有的成分是有很大关系的，蜂蜜的主要成分是葡萄糖和果糖，约占60%-80%，蔗糖在5%左右，此外还有一些氨基酸、活性酶、矿物质以及多种微量元素等营养物质。

蜂蜜香甜的口感和它含有的葡萄糖和果糖的含量有很大关系，要知道各种糖类甜度从高到低依次是果糖、蔗糖、葡萄糖、麦芽糖等，将蔗糖的甜度看作100，果糖的甜度则为175，葡萄糖的甜度就是75。白糖的甜度大家都有体验了吧，而蜂蜜一般是白糖甜度的1.3倍，说到这里你是不是已经知道了蜂蜜甜的原因了。

但是蜂蜜的甜跟糖浆的甜还是有区别的，它香甜但不甜腻，而且不同的蜜种还带有独特的花香味，当花香与香甜融为一体时，在口感上也会给人一种别样的味觉体验。

当然对于不太喜好甜食的朋友，直接吃可能并不符合自身口感。这时候大家可以用来冲泡蜂蜜水，用量上可以根据自身喜好适量添加。只是冲泡的时候还是要注意好水温的，毕竟蜂蜜中的活性酶丰富，虽然它们的营养价值很高，但是惧怕高温，因此以免蜂蜜的有效成分流失，40度的水温才是恰到好处。