



果葡糖浆

High Fructose Syrup

名 称	内 容	名 称	内 容
品 名	果葡糖浆	提取类型	植物淀粉水解和异构化
性 质	淀粉糖晶	外 观	无色或微黄色
组 成	果糖和葡萄糖	作 用	甜味剂
感官指标	无色或微黄色，清亮透明的粘稠液体，无异味，无肉眼可见杂质		
配 料	食用玉米淀粉，水，食品添加剂（焦亚硫酸钠）		
产品性能	1、果葡糖浆是一种可以替代蔗糖的产品，广泛应用在食品及饮料行业 2、果葡糖浆的甜度接近于同浓度的蔗糖 3、果葡糖浆在 40℃ 以下时具有冷甜特性，甜度随温度的降低而升高 4、果葡糖浆完全替代蔗糖，其甜度约相当于同浓度蔗糖的 90%		
产品简介	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 "。		
特 点	1、果葡糖浆的最大优点在于含量相当数量 (42%— 90%) 的果糖 2、果葡糖浆的主要成分和性质接近于天然果汁，具有水果清香 3、味感方面，味觉甜度比蔗糖浓，且有清凉感 4、改善食品与饮料的口感，减少苦味和怪味		
应 用	无色黏稠状液体，常温下流动性好，无臭。果葡糖浆主要由葡萄糖和果糖组成。按果糖含量，果葡糖浆分为三个国家标准：果葡糖浆 (F42 型) 果葡糖浆 (F55 型) 果葡糖浆 (F90 型)。 1、果葡糖浆溶解度为糖类中最高 2、果葡糖浆抗结晶性好 3、果葡糖浆保湿性好 4、果葡糖浆渗透压大 5、果葡糖浆发酵性能好 6、果葡糖浆抗龋齿性好		
储存方法	阴凉、干燥、清洁、无异味的库房中，宜在 28-32℃ 储存。		