



葡萄糖浆

Glucose syrup

名 称	内 容	名 称	内 容
品 名	葡萄糖浆	提取类型	淀粉水解
产品类型	葡萄糖浆	外 观	无色或微黄色
水 溶 性	易溶于水	等 级	食品级
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		
应用程式	食品加工		
产品性能	<ol style="list-style-type: none"> 1、葡萄糖浆主要应用于食品工业，占全部用量的 95% 2、葡萄糖浆在医药工业领域的应用包括作为抗生素生产的原料 3、在烘焙行业中有利于食品发酵 4、葡萄糖浆用于酒精饮料 		
产品简介	葡萄糖浆是一种以淀粉为原料在酶或酸的作用产生的一种淀粉糖浆，主要成份为葡萄糖、麦芽糖、麦芽三糖、麦芽四糖及四糖以上等。又称为液体葡萄糖，葡麦糖浆。		
特 点	<ol style="list-style-type: none"> 1、具有温和适中的甜度，良好的抗结晶性 2、抗氧化性，适中的粘度，良好的化学稳定性 3、具有抗结晶、冰点低等优点，改善产品的口感 4、甜度较高，作为甜味剂使产品口味不易改变 		
应 用	<p>在糖果中的应用液体葡萄糖具有温和适中的甜度，良好的抗结晶性，抗氧化性，适中的粘度，良好的化学稳定性，在糖果行业广泛应用。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1、提高产品的稠度和可口性 2、改善产品的口味及延长保质期 3、改善产品的口感，提高产品的质量 4、具有保质期长，产品口味不易改变等优点 5、有较高的吸潮性和较高的保湿性 6、液体葡萄糖具有良好的还原性，使食品保持水分恒定 		
储存方法	干燥、通风、阴凉、避光，离地，分类储存。		