

Sciroppo di fruttosio biologico



Il fruttosio biologico è uno zucchero naturale e semplice che si trova spesso nelle verdure fresche, nella frutta e nel miele. È anche chiamato sciroppo ad alto contenuto di fruttosio o sciroppo isomerizzato. Deve essere convertito in glucosio dal fegato prima di poter essere utilizzato come energia per il corpo. Viene spesso utilizzato nello sciroppo di mais ad alto contenuto di fruttosio (HFCS) per addolcire cibi e bevande. Il fruttosio ha un indice glicemico (IG) inferiore rispetto allo zucchero o al glucosio . È un nuovo tipo di fonte di zucchero per sostituire il saccarosio. Il nostro sciroppo di fruttosio utilizza amido di mais raffinato come materia prima. Il liquido di saccarificazione ottenuto dalla saccarificazione enzimatica dell'amido è sottoposto all'azione della glucosio isomerasi per convertire parte del glucosio in fruttosio, che contiene glucosio . Uno sciroppo misto con fruttosio. Lo sciroppo di fruttosio è uno zucchero di amido con un'elevata dolcezza. È incolore e inodore, ha un gusto dolce puro e ha una buona fluidità a temperatura ambiente.

Page 1 of 3 https://www.bio-starch.com



Specifica

Nome del prodotto	Sciroppo di fruttosio biolog	ico	
Articolo	F90	F55	F42
Aspetto	La vista ordinaria liquida viscosa incolore non può vedere l'altra impurità	La vista ordinaria liquida viscosa incolore non può vedere l'altra impurità	La vista ordinaria liquida viscosa incolore non può vedere l'altra impurità
Brix	≥75	≥75	63-71
Contenuto di fruttosio (%)	≥90	≥55	42-44
PH	3.5-4.5	3.5-4.5	3.5-4.5
Trasmissività	≥96	≥96	≥96
materia insolata (mag / kg)	≤6,0	≤6,0	≤6,0
Ceneri solfate (%)	≤0,05	≤0,05	≤0,05
Piombo (Pb.mg/kg)	≤0,5	≤0,5	≤0,5
Arsenico (ma / kg)	≤0,5	≤0,5	≤0,5
Batteri totali (ufc / ml.g)	≤1500	≤1500	≤1500
Coliformi (MPN / 100g)	≤30	≤30	≤30

Page 2 of 3 https://www.bio-starch.com



Agente patogeno

Applicazioni

Poiché la dolcezza dello <u>sciroppo</u> di <u>fruttosio</u> è equivalente a quella del saccarosio e ha le sue caratteristiche, i suoi campi di applicazione sono più ampi di quello del saccarosio; non è solo ampiamente utilizzato negli alimenti, nei latticini, nelle bevande e negli alcolici, ma anche in medicina, alimenti naturali, condimenti domestici e prodotti chimici quotidiani. E così via.

Want to learn more about this product or have any questions?

View Product Page: Sciroppo di fruttosio biologico

Page 3 of 3 https://www.bio-starch.com