

Bio-Fruktosesirup



Bio-Fruktose ist ein natürlicher, einfacher Zucker, der häufig in frischem Gemüse, Obst und Honig enthalten ist. Es wird auch als Sirup mit hohem Fructosegehalt oder als isomerisierter Sirup bezeichnet. Es muss von der Leber in Glukose umgewandelt werden, bevor es als Energie für den Körper verwendet werden kann. Es wird häufig in Maissirup mit hohem Fruchtzuckergehalt (HFCS) verwendet, um Lebensmittel und Getränke zu süßen. Fruktose hat im Vergleich zu Zucker oder Glukose einen niedrigeren glykämischen Index (GI) . Es ist eine neue Art von Zuckerquelle, die Saccharose ersetzt. Unser Fruktosesirup verwendet raffinierte Maisstärke als Rohstoff. Die Verzuckerung Flüssigkeit durch enzymatische Verzuckerung von Stärke erhalten wird , um die Wirkung der unterzieht Glucose - Isomerase zu konvertieren Teil der Glucose in Fructose, welches enthält Glukose . Ein gemischter Sirup mit Fruktose. Fruktosesirup ist ein Stärkezucker mit hoher Süße. Es ist farblos und geruchlos, hat einen rein süßen Geschmack und eine gute Fließfähigkeit bei

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



Raumtemperatur.

Spezifikation

Produktname	Bio-Fruktosesirup		
Artikel	F90	F55	F42
Aussehen	Farbloses viskoses flüssiges normales Sehvermögen kann die andere Verunreinigung nicht sehen	Farbloses viskoses flüssiges normales Sehvermögen kann die andere Verunreinigung nicht sehen	Farbloses viskoses flüssiges normales Sehvermögen kann die andere Verunreinigung nicht sehen
Brix	≥75	≥75	63-71
Fruktosegehalt (%)	≥90	≥55	42-44
PH	3.5-4.5	3.5-4.5	3.5-4.5
Durchlässigkeit (%)	≥96	≥96	≥96
unersättliche Materie (mag / kg)	≤6,0	≤6,0	≤6,0
Sulfatasche (%)	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,05
Blei (Pb.mg/kg)	≤ 0,5	≤ 0,5	≤ 0,5
Arsen (ma / kg)	≤ 0,5	≤ 0,5	≤ 0,5
Gesamtbakterien (KBE / ml.g)	≤1500	≤1500	≤1500
Coliforme (MPN / 100 g)	≤ 30	≤ 30	≤ 30
Erreger	Negativ		

Anwendungen

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



Da die Süße von Fructosesirup der von Saccharose entspricht und seine Eigenschaften aufweist, sind seine Anwendungsbereiche breiter als die von Saccharose; Es ist nicht nur in Lebensmitteln, Milchprodukten, Getränken und Alkohol weit verbreitet, sondern auch in Medizin, Naturkost, Haushaltsgewürzen und täglichen Chemikalien. Und so weiter.

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

View Product Page: Bio-Fruktosesirup

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