



DESTILLER

Wygenerowano dnia: 2025-04-24 07:14

KRYSTALICZNA DEXTROZA Z WINOGRON



Krystaliczny monohydrat dekstrozy z winogron. Jest to autentyczna frakcja glukozy monosacharydowej obecnej w soku winogronowym. Występuje w postaci białych kryształów o czystości > 99%.

Słodycz

Niska siła słodząca (POD = ok. 70% w porównaniu do sacharozy)

Kolor

Reakcja Maillarda – karmelizacja (160°C)



DESTILLER

Destiller - Anna i Seweryn Fabijaniak

ul. Grunwaldzka 37

37-560 Pruchnik

Tel.: +48 660 143 042

E-mail: biuro@destiller.pl

Godziny pracy

Poniedziałek - piątek 8:00 - 18:00

www.destiller.pl



Rozpuszczalność

Niski stopień rozpuszczalności (mniejszy niż sacharoza) w $T < 55^{\circ}\text{C}$ Wysoki stopień rozpuszczalności (większy niż sacharoza) w $T > 55^{\circ}\text{C}$

Moc przeciw zamarzaniu

Obniża temperaturę zamarzania

PAC = 1,9

Indeks glikemiczny (GI)

IG glukozy = 100

Główne funkcje

Służy do kontrolowania i równoważenia poziomu słodczy

Poprawia strukturę i działa antykrystalizująco

Natychmiastowe źródło energii przywracające rezerwy energetyczne organizmu pod wpływem stresu

Jest cukrem redukującym i wspomaga hamowanie degradacji oksydacyjnej, a tym samym stabilizację łatwo utleniających się substancji i koloru

