



DESTILLER

Wygenerowano dnia: 2025-04-25 20:48

KRYSTALICZNA FRUKTOZA Z WINOGRON



Krystaliczna fruktoza z winogron. Jest to autentyczna frakcja fruktozy monosacharydowej występującej w soku winogronowym. Występuje w postaci białych kryształów o czystości $\geq 98\%$.

Słodycz

Wysoka siła słdząca (POD = ok. 130 - 150% w porównaniu do sacharozy), zmienna w zależności od temperatury i pH.

Kolor



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

Reakcja Maillarda – karmelizacja (110°C)

Rozpuszczalność

Wysoki stopień rozpuszczalności

Moc przeciw zamarzaniu

Obniża temperaturę zamarzania

PAC = 1,9

Indeks glikemiczny (GI)

Niski (GI=20-25)

(= «tradycyjna» fruktoza)

Główne funkcje

Można go stosować w niższych stężeniach niż sacharoza, do produktów o obniżonej zawartości cukru i/lub obniżonej kaloryczności oraz niskim wpływie glikemicznym

Wysoka higroskopijność i działanie nawilżające

Poprawia strukturę i działa antykrystalizująco

Wolniej uwalniające się źródło energii niż glukoza, idealne do pokrycia długotrwałych aktywności