



DESTILLER

Erstellt am: 2025-04-23 23:57

KRISTALLISIERTE TRAUBENFRUKTOSE



Kristalline Fruktose aus Trauben. Dies ist eine authentische Fraktion des Monosaccharids Fruktose, das im Traubensaft vorkommt. Es liegt in Form weißer Kristalle mit einer Reinheit von $\geq 98\%$ vor.

Süße

Hohe Süßkraft (POD = ca. 130 - 150 % im Vergleich zu Saccharose), variabel je nach Temperatur und pH-Wert.

Farbe



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

Maillard-Reaktion – Karamellisierung (110°C)

Löslichkeit

Hoher Löslichkeitsgrad

Frostschuttkraft

Senkt den Gefrierpunkt

PAC = 1,9

Glykämischer Index (GI)

Niedrig (GI=20-25)

(= «traditionelle» Fruktose)

Hauptfunktionen

Es kann in niedrigeren Konzentrationen als Saccharose für Produkte mit reduziertem Zuckergehalt und/oder reduziertem Kalorienwert und geringer glykämischer Wirkung verwendet werden.

Hohe Hygroskopizität und feuchtigkeitsspendende Wirkung

Es verbessert die Struktur und wirkt antikristallisierend

Eine Energiequelle mit langsamerer Freisetzung als Glukose, ideal zur Abdeckung langfristiger Aktivitäten