KRISTALLISIERTES TRAUBEN-DEXTROSE-MONOHYDRAT

Kristallines Dextrose-Monohydrat aus Trauben. Es ist eine authentische Fraktion des Monosaccharids Glucose, das im Traubensaft enthalten ist. Es liegt in Form weißer Kristalle mit einer Reinheit von > 99 % vor.

Süße
Geringe Süßkraft (POD = ca. 70 % im Vergleich zu Saccharose)

Farbe
Maillard-Reaktion – Karamellisierung (160°C)

Löslichkeit
Geringer Löslichkeitsgrad (weniger als Saccharose) bei T < 55 °C. Hoher Löslichkeitsgrad (höher als Saccharose) bei T > 55 °C

Frostschutzkraft
Senkt den Gefrierpunkt
PAC = 1,9

Glykämischer Index (GI)
Glukose-GI = 100

Hauptfunktionen
Es wird verwendet, um den Süßegrad zu kontrollieren und auszugleichen
Es verbessert die Struktur und wirkt antikristallisierend
Eine unmittelbare Energiequelle, die bei Stress die Energiereserven des Körpers wiederherstellt
Es ist ein reduzierender Zucker und hilft, den oxidativen Abbau zu hemmen und so leicht oxidierbare Stoffe und Farbe zu stabilisieren

Destiller - Anna i Seweryn Fabijaniak
ul. Grunwaldzka 37
37-560 Pruchnik
Tel.: +48 660 143 042
E-mail: biuro@destiller.pl