

Глюкоза (декстроза)



Алматы, Казахстан

Глюкоза (декстроза) или виноградный сахар - природное органическое соединение, относится к группе моноз (моносахаров). Глюкоза входит в состав важнейших ди и полисахаридов, из которых ее получают в промышленных масштабах.

Глюкоза кристаллическая гидратная- это белый кристаллический порошок, сладкий на вкус, без постороннего привкуса, хорошо растворимый в воде. Глюкоза легко сбраживается дрожжами, являясь важнейшим компонентом пищевых продуктов и сходным материалом при брожении.

Глюкоза находит применение в различных отраслях промышленности:

- в пищевой промышленности, как заменитель сахарозы;
- в кондитерской промышленности при изготовлении мягких конфет, десертных сортов шоколада и различных диетических изделий;
- в хлебопечении глюкоза улучшает условия брожения, придает пористость и замедляет очерствение;
- в производстве мороженого глюкоза занижает точку замерзания, увеличивает его твердость;
- при производстве фруктовых консервов, соков, ликеров, безалкогольных напитков применение глюкозы предпочтительнее, так как глюкоза не маскирует аромата и вкуса;
- в молочной промышленности для производства десертов и продуктов детского питания;
- в мясной промышленности при производстве сырокопченых продуктов в составе комплекса сахаров, для ускорения созревания продукта;
- в консервах способствует сохранению натурального цвета;
- в фармацевтической промышленности для таблетирования и при изготовлении микстур.
- в ветеринарии.

Цена: Договорная

Тип объявления:
Продам, продажа, продаю

Торг: --

Иванов Игорь

+77772356220