Creative Enzymes®

結晶化果糖パウダー

Cat. No. EXTZ-572

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	結晶性フルクトースは単糖類であり、グルコースの異性体です。この製品は白色の結晶性粉末で、無臭で甘い味がします。水とエタノールに容易に溶解し、ショ糖の1.2倍から1.8倍の甘さレベルを持っています。結晶性フルクトースは、その甘さ、高浸透□、抗う蝕特性、高い溶解性、強い水分保持能力、肝臓での迅速な代謝によって特徴付けられます。

製品情報

形態	結晶性固体