

フルクトース

Cat. No. EXTZ-921

Lot. No. (See product label)

はじめに

説明

フルクトース（果糖、レブロースとも呼ばれる）は、蜂蜜、果実およびベリー類に豊富に含まれる天然由来の単糖である。工業的には、デンプンまたはショ糖を原料として酵素異性化およびクロマトグラフィー精製により製造され、無水物の白色結晶性粉末として結晶化される。フルクトースは天然糖の中で最も甘味が強く、ショ糖の約1.7倍の甘味度を有し、味の少ないクリアな甘味質と速やかな甘味発現を示す。低グリセミック・インデックス（GI）、高い水溶性、強い保湿性（ヒューメクトラント性）に加え、離水抑制および褐変促進作用が顕著である。これらの特性により、飲料、スポーツ・エナジードリンク、低糖質食品、焼成食品および乳製品において好適な甘味料として用いられ、食感の改善、保水性の向上およびフレーバーリリースの強化にも寄与する。医薬品製剤技術においては、口腔液剤の甘味剤およびシロップ基剤として使用される。

用途

食品、医薬品

製品情報

外形

白色結晶性粉末

形態

白色結晶性粉末

CAS登録番号

57-48-7

分子式

C₆H₁₂O₆