Creative Enzymes®

Kristallisierte Fruktose-Pulver

Cat. No. EXTZ-572

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Kristallfruktose ist ein Monosaccharid und ein Isomer von Glukose. Dieses Produkt ist ein weißes, kristallines Pulver, geruchlos mit einem süßen Geschmack. Es ist leicht löslich in Wasser und Ethanol, mit einem Süßigkeitsgrad von 1,2 bis 1,8 Mal so hoch wie der von Saccharose. Kristallfruktose zeichnet sich durch ihre Süße, hohen osmotischen Druck, karieshemmenden Eigenschaften, hohe Löslichkeit, starke Feuchtigkeitsbindung und schnellen Stoffwechsel in der Leber aus.

Produktinformation

Form	Ein kristalliner Feststoff