

## Fructose

Cat. No. EXTZ-921

Lot. No. (See product label)

### Einleitung

#### Beschreibung

Fructose, auch als Fruchtzucker oder Levulose bezeichnet, ist ein natürlich vorkommendes Monosaccharid, das in Honig, Obst und Beeren in hohen Konzentrationen enthalten ist. Industriell wird Fructose aus Stärke- oder Saccharosequellen mittels enzymatischer Isomerisierung und chromatographischer Aufreinigung hergestellt und als wasserfreies, weißes, kristallines Pulver auskristallisiert. Fructose ist der süßeste aller natürlichen Zucker, etwa 1,7-mal süßer als Saccharose, mit einem klaren Süßeprofil und raschem Süßeintritt. Sie weist einen niedrigen glykämischen Index, eine hohe Wasserlöslichkeit, eine ausgeprägte Hygroskopizität sowie eine deutliche syneresereduzierende Wirkung und Bräunungsfähigkeit auf. Diese Eigenschaften machen sie zu einem bevorzugten Süßungsmittel für Getränke, Sport- und Energydrinks, zuckerreduzierte Lebensmittel, Backwaren und Milchprodukte, in denen sie zudem Textur, Feuchteretention und Aromafreisetzung verbessert. In der pharmazeutischen Technologie wird sie als Süßungsmittel und Sirupgrundlage für orale flüssige Zubereitungen eingesetzt.

#### Anwendungen

Lebensmittel, Pharmazeutika

### Produktinformation

#### Aussehen

Weißes kristallines Pulver

#### Form

Weißes kristallines Pulver

#### CAS-Nummer

57-48-7

#### Molekülformel

C<sub>6</sub>H<sub>12</sub>O<sub>6</sub>