



과당55는 포도당을 효소에 의해 이성화 하여 과당(Fructose)과 포도당(Dextrose)이 혼합된 액당입니다. 감미도가 설탕과 거의 같고 포도당의 Soft한 맛과 과당의 상쾌한 맛이 조화되어 식품에 널리 이용되고 있습니다.

특 성

■ 감미도

과일의 감미는 과당의 함유율에 크게 좌우됩니다. 과당55를 사용하면 그 중에는 과당이 많이 함유되어 있어서 감미가 한층 상승되므로 과실, 과즙음료에는 최적이라 할 수 있습니다. 또한 온도가 낮을수록, 농도가 진할수록 감미가 높게 나타나므로 차게먹는 빙과, 청량음료, 과일통조림등에 사용하면 좋습니다.

■ 노화방지,부패방지

과당55는 과당이 다량함유 되어있으며, 과당은 당류중에서 삼투압이 가장 높고, 제균 효과도 있어서 노화방지,방부효과의 효과가 있습니다.

■ Flavor 증가

과당55의 과당은 독특한 Flavor효과가 있어 다른맛을 증가시키는 효과가 있는데 과자류, 빵등의 제조시 과당이 함유 되면 맛을 향상 시킵니다.

■ 보습성

보습효과가 우수하여 제품의 신선도가 유지됩니다.

■ 색깔,식감의 향상

과자류, 빵등의 색깔은 포도당과 과당이 적당히 카라멜화하여 황금색을 띠게되며 외관이 좋아져서 품질의 향상에 기여합니다.

용 도

■ 빵, 카스텔라, 케이크, 쿠키 류 : 색깔, 식감, 노화방지, 방부 효과등 이용 범위가 넓습니다.

■ 양과자 류, 크림 류 : 양과자의 생지에 사용하면 제품의 신선도가 좋아지고, 버터 크림류에서는 청량감과 신선감을 줍니다.

■ 청량음료수, 과일 음료, 과즙류 : 과일중의 과당이 많이 함유되어 있어서 한층 맛을 향상시킵니다.

■ 아이스크림등 냉과류, 가공유, 푸딩류 : 유단백과 상호작용에의해 전체맛을 조화시켜 향을 증진시키고 신선한 맛을 줍니다.

■ 절임류, 액체 조미료류 : 삼투압이 높은 과당이 많이 함유되어 있어서 균일한 맛을 주고, 저장성을 향상 시킵니다.

규격

항목 구분		과당42	과당55	Cola당
성상		무색의 감미가 있는 점조성 액상		
수분(%)		23.5↓	23.5↓	22.5 ~ 23.5
당조성	과당	42↑	55↑	55~57
	포도당	50↑	39↑	38↑
	Oligo당	8↓	6↓	5↓
pH(원액)		3.5 ~ 4.5	3.5 ~ 4.5	3.5 ~ 4.5
투광도(T%)		98.0↑	98.0↑	98.0↑
회분		0.2↓	0.2↓	0.05↓
이물질		불검출	불검출	불검출
인공감미료		불검출	불검출	불검출
납		0.5ppm↓	0.5ppm↓	0.5ppm↓

포장단위

- 25kg CAN, Tank Lorry