

Декстроза- Глюкоза (Моногидрат)



Ташкент, Узбекистан

Декстроза — природное органическое соединение, относится к классу углеводов моносахаридов.

Чаще всего глюкоза встречается в природе в связанном виде, являясь составной частью высокомолекулярных полисахаридов общей формулой $C_6H_{10}O_5$, из которых её получают в промышленных масштабах.

Глюкоза (декстроза) пищевая моногидратная представляет собой кристаллическую гидратную глюкозу. Глюкоза моногидрат — это белый кристаллический порошок, сладкий на вкус, без постороннего привкуса, хорошо растворимый в воде.

Глюкоза моногидрат или декстроза — моносахарид, является самым распространенным углеводом.

Кроме того, у нас всегда в наличии Глюкоза безводная, которая также имеет широкий спектр применения.

Получение

Наиболее современный способ получения декстрозы моногидрат, глюкозы — ферментативный гидролиз крахмала и крахмалсодержащего сырья.

Применение

Глюкоза (декстроза) находит применение в различных отраслях промышленности:

в пищевой промышленности, ее используют как заменитель сахарозы;

в кондитерской промышленности при изготовлении мягких конфет, десертных сортов шоколада, тортов и различных диетических изделий;

в хлебопечении глюкоза улучшает условия брожения, придает пористость и хороший вкус изделиям, замедляет очерствение;

в производстве мороженого она занижает точку замерзания, увеличивает его твердость;

при производстве фруктовых консервов, соков, ликеров, вин, безалкогольных напитков, так как глюкоза не маскирует аромата и вкуса;

в молочной промышленности при изготовлении молочных продуктов и продуктов детского питания рекомендуется использовать глюкозу в определенной пропорции с сахарозой для придания этим продуктам более высокой питательной ценности;

в ветеринарии;

в птицеводстве;

в фармацевтической промышленности и др.

Цена: **19 800 сўм**

Тип объявления:
Продам, продажа, продаю

Торг: уместен

**Cheburashka-Kakao-Premium
Uzb**

+998971560326

**Узбекистан, г. Ташкент,
Мирабадский район. Эски
Отчопар 3**