Dane aktualne na dzień: 02-11-2026 14:59

Link do produktu: https://alkopolo.eu/glukoza-krystaliczna-1kg-p-190.html

Glukoza krystaliczna 1kg



Cena	**12,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Producent	**AP**

Opis produktu

Glukoza krystaliczna

Glukoza krystaliczna jako cukier prosty znalazła szerokie zastosowanie w przemyśle farmaceutycznym, spożywczym, chemicznym oraz do bezpośredniego spożycia i słodzenia. Produkt wysokokaloryczny, łatwo przyswajalny przez organizm, regeneruje siły, wzmacnia pracę serca. Stanowi doskonałą odżywkę wzmacniającą w okresach rekonwalescencji, stanach wyczerpania i okresach wzmożonego wysiłku fizycznego.

Jako produkt posiada wiele zastosowań. Podstawowe zastosowanie znajduje w dziedzinach:

- piwowarstwo
- gorzelnictwo
- winiarstwo
- piekarnictwo
- produkcja napojów

W przemyśle chemicznym stanowi podstawowy surowiec do produkcji sorbitolu, środka słodzącego dla diabetyków oraz w produkcji kwasu cytrynowego. W przemyśle spożywczym wykorzystuje się głównie walory glukozy jako środka sprzyjającego percepcji słodyczy i uwypuklającego smak produktów. Stosuje się ją do produkcji wyrobów cukierniczych, lodów, deserów, suchych mieszanek żywnościowych, napojów bezalkoholowych, wyrobów owocowo-warzywnych.

Jest znakomitym zamiennikiem sacharozy w produkcji gum do żucia i gum balonowych. W produkcji wyrobów piekarskich glukoza krystaliczna używana jest jako naturalny czynnik wywołujący brązowienie i przedłużający trwałość produktów. Stanowi wyśmienite źródło pożywienia dla drożdży oraz działa jako czynnik wypełniający i strukturotwórczy.

Dodatek glukozy w produkcji piwa i wina przyspiesza fermentację, korzystnie wpływa na bukiet aromatyczny wina i jego charakterystykę. Glukoza stosowana jest jako środek regulujący słodycz napojów wytwarzanych z udziałem koncentratów soków oraz w produkcji napojów sproszkowanych i gazowanych. W przemyśle mięsnym jest składnikiem zalew do szynek.