



Homemade
KETCHUP



Liquid Glucose

Liquid Glucose Details

Parameter	Specifications	Unit
Appearance	Transparent Light Yellow Liquid	-
Dextrose Equivalent	38 - 44	Percent
pH	5 ± 0.5	-
Concentration	81 - 83	Brix
Max Pb	0.2	ppm
Max Sulphated Ash	0.7	Percent
Max Arsenic	1	Percent

Liquid Glucose

Glucose syrup is a concentrated sugar solution containing dextrose sugar, maltose and oligo-polysaccharides of glucose which is produced under controlled conditions of starch acid or enzymatic hydrolysis.

The characteristics of glucose is to stabilize the moisture, texture, and to prevent crystallization of sugar in products such as; sweets, chocolates, etc. This substance is used in the chocolate industry, food industry, pharmaceutical industry (syrups), leather industry (flexible and shaping), oil extraction, chemical industry, perfume making, fermentation industries, etc.

گلوکز مایع

شربت گلوکز محلول آبی تصفیه شده و تغلیظ شده، حاوی قندهای دکستروز، مالتوز و الیگو ساکاریدهای گلوکز بوده که از هیدرولیز آنزیمی یا اسیدی نشاسته تحت شرایط کنترل شده بدست می آید. از ویژگی‌های گلوکز می‌توان به تثبیت رطوبت، بافت دهندگی، جلوگیری از کریستاله شدن شکر در محصولات شیرینی و شکلات و غیره اشاره نمود. شربت گلوکز در صنایع شیرینی و شکلات، صنایع غذایی، صنایع دارو سازی (شربت‌ها)، صنایع چرم (انعطاف پذیری و فرم دهی)، استخراج روغن، صنایع شیمیایی، عطر سازی، صنایع تخمیری و ... مورد استفاده قرار می‌گیرد.

واحد	مشخصات	ویژگی
-	مایع شفاف زرد روشن	شکل ظاهری
درصد	۳۸ - ۴۴	معادل دکستروز
-	۵ ± ۰/۵	pH
بریکس	۸۱ - ۸۳	غلظت
ppm	۰/۲	حداکثر غلظت سرب
درصد	۰/۷	حداکثر خاکستر سولفات
درصد	۱	حداکثر آرسنیک

