

DEXTROSE

CARACTERES GENERAUX

Spécificité organoleptique - Aspect physique

Poudre blanche finement cristalline ayant une faible saveur sucrée.

Origine / fabrication / traitement

Obtenu par hydrolyse enzymatique de l'amidon purifié et cristallisé.

Description Chimique

Poids Moléculaire : 198 - Formules : brute $C_6H_{12}O_6H_2O$

UTILISATIONS

Rôle / Mode d'action / Effet

Biscuiterie Permet d'ajuster la coloration des biscuits

Biscotterie, viennoiserie, produits de panification

Fournit une source de sucres directement fermentescibles

Améliore la levée, la coloration extérieure et la durée de conservation des produits.

Pâtisserie industrielle : Conjointement à son effet sur la coloration de la croûte, prolonge dans le temps la qualité de fraîcheur des produits finis

Boissons sucrées sans alcool

Exalte les arômes et permet d'ajuster l'équilibre entre la saveur sucrée et le goût.

Boissons en poudre

Support d'essence de haute qualité

Brasserie (bières de haute densité)

Excellente source de sucres fermentescibles pour l'enrichissement du Moût.

Confiseries

Réteneur d'humidité dans certains produits.

Permet d'ajuster la coloration de ceux contenant des protéines laitières.

Exalte le goût du fruit. Edulcorant léger.

Anticristallisant du saccharose.

En confiserie de fruits, permet d'augmenter la pression aromatique des sirops de confisage.

Dans les intérieurs pulvérulents de sucre cuit, provoque une sensation de fraîcheur ce qui exalte les arômes.

Confitures et Nappages

Crèmes glacées, glaces et sorbets

Baisse le point de congélation, ce qui améliore la texture tout en évitant les problèmes de cristallisation.

Condiments

Stabilise l'émulsion par abaissement du point de congélation

Salaisons

Utilisé dans la composition des saumures

Laboratoires pharmaceutiques

Constitue un nutriment des milieux de culture pour antibiotiques

Excipient de comprimés, pastilles,

Solutés injectables

DEXTROSE

CARACTERES GENERAUX

Spécificité organoleptique - Aspect physique

Poudre blanche finement cristalline ayant une faible saveur sucrée.

Origine / fabrication / traitement

Obtenu par hydrolyse enzymatique de l'amidon purifié et cristallisé.

Description Chimique

Poids Moléculaire : 198 - Formules : brute $C_6H_{12}O_6 \cdot H_2O$

UTILISATIONS

Rôle / Mode d'action / Effet

Biscuiterie Permet d'ajuster la coloration des biscuits

Biscotterie, viennoiserie, produits de panification

Fournit une source de sucres directement fermentescibles

Améliore la levée, la coloration extérieure et la durée de conservation des produits.

Pâtisserie industrielle : Conjointement à son effet sur la coloration de la croûte, prolonge dans le temps la qualité de fraîcheur des produits finis

Boissons sucrées sans alcool

Exalte les arômes et permet d'ajuster l'équilibre entre la saveur sucrée et le goût.

Boissons en poudre

Support d'essence de haute qualité

Brasserie (bières de haute densité)

Excellente source de sucres fermentescibles pour l'enrichissement du Moût.

Confiseries

Réteneur d'humidité dans certains produits.

Permet d'ajuster la coloration de ceux contenant des protéines laitières.

Exalte le goût du fruit. Edulcorant léger.

Anticristallisant du saccharose.

En confiserie de fruits, permet d'augmenter la pression aromatique des sirops de confisage.

Dans les intérieurs pulvérulents de sucre cuit, provoque une sensation de fraîcheur ce qui exalte les arômes.

Confitures et Nappages

Crèmes glacées, glaces et sorbets

Baisse le point de congélation, ce qui améliore la texture tout en évitant les problèmes de cristallisation.

Condiments

Stabilise l'émulsion par abaissement du point de congélation

Salaisons

Utilisé dans la composition des saumures

Laboratoires pharmaceutiques

Constitue un nutriment des milieux de culture pour antibiotiques

Excipient de comprimés, pastilles,

Solutés injectables