

湖南金代科技企业及高纯果糖产品介绍



01

企业介绍





湖南金代科技发展有限公司，成立于2021年11月，位于耒阳市经济开发区，占地80亩，生产厂房及配套设施4万平方米，总投资额2.5个亿，是一家以农产品深加工为主导的生物高科技企业，年产高端大米淀粉糖、及大米蛋白粉等系列产品10万余吨，年产值5个亿。



部分企业荣誉

- 稻谷及副产物深加工国家工程实验室产品中试推广基地
- 淀粉糖生物制造湖南省工程研究中心
- 国家科技进步奖 二等奖
- 国家技术发明奖 二等奖
- 湖南科技进步一等奖
- 全国商业科技进步特等奖





荣誉证书



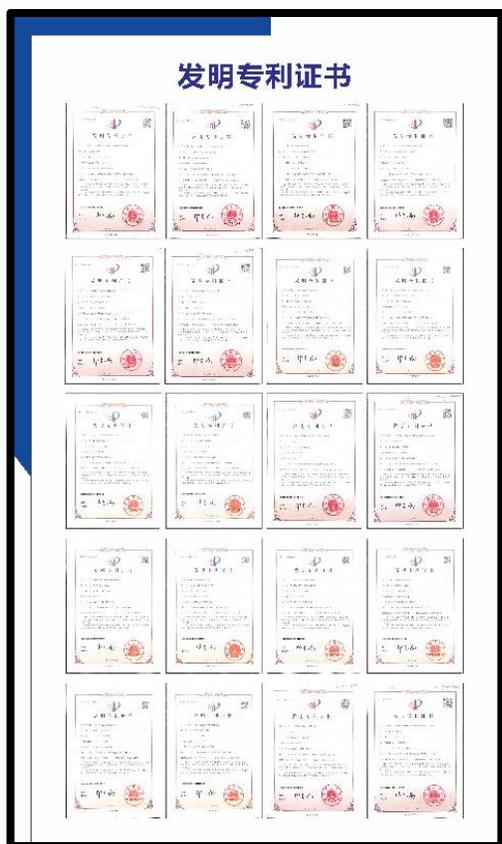
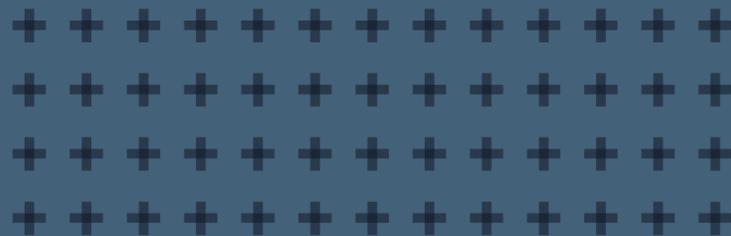


通过的体系认证





我们的专利



发明专利数：38

实用新型专利数：60

02

高纯果糖介绍



“

糖尿病已严重影响国人的身体健康

患病人口多：1.41亿

防治率低：不足50%

致病原因：胰岛素不足，不能满足身体需要，引起血糖升高。

”

通过低GI饮食防控糖尿病

01

血糖生成指数

(GI)：人体在摄入一定量食物后，一段时间内（2h）血糖应答曲线下面积相比空腹时的增幅除以进食含等量可利用碳水化合物的参考食物（葡萄糖）后相应的增幅

02

GI值可以反映人体摄入食物后血糖的变化情况，选择低GI食物，有利于餐后血糖控制。

03

低GI食物： $GI \leq 55$

中GI食物：
 $55 < GI \leq 70$

高GI食物： $GI > 70$

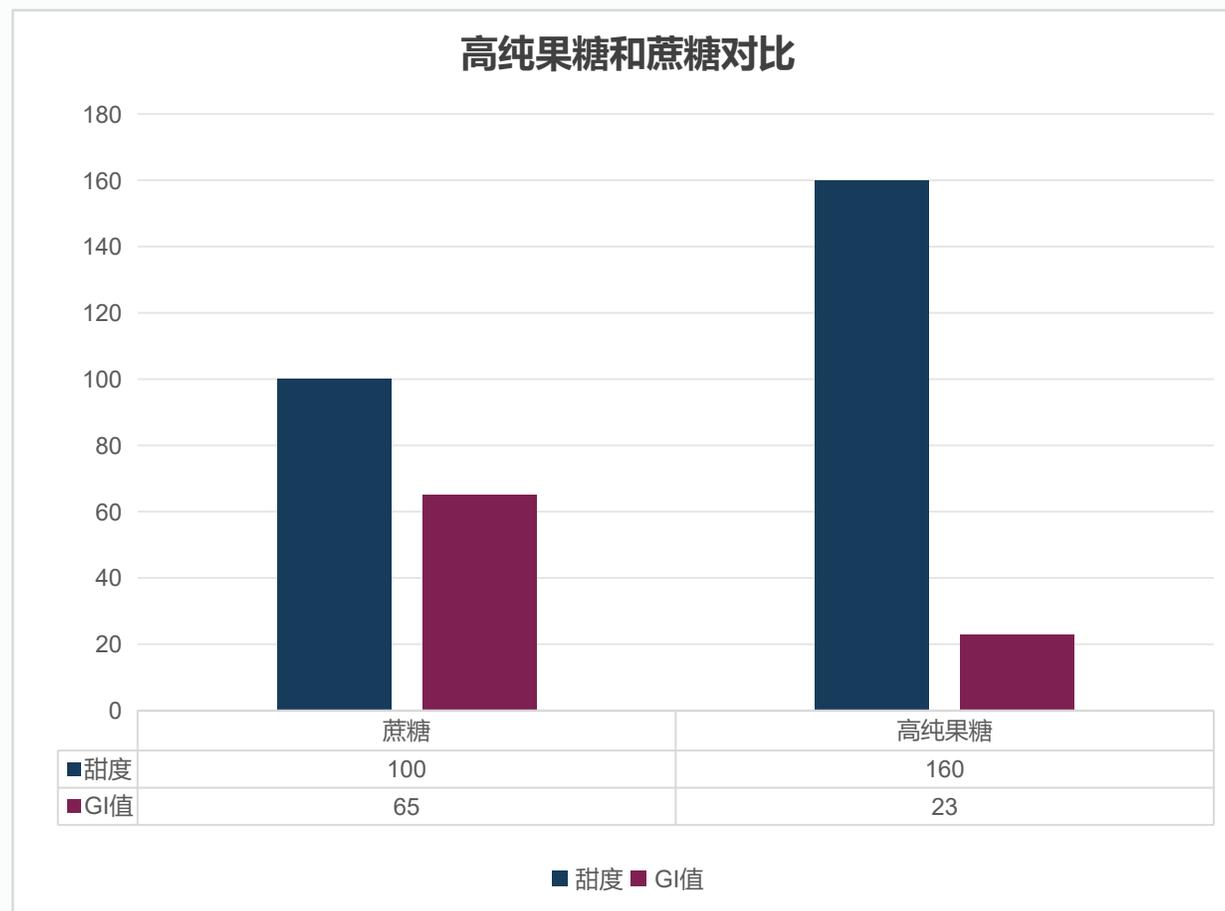




高纯果糖-更健康的蔗糖替代糖

高纯果糖甜度是蔗糖的**1.6**倍，但GI值只有蔗糖的**0.35**倍。

使用高纯果糖替代蔗糖，更有利于控制餐后血糖的升高





无蔗糖食品

随着人们生活水平的提高和健康意识的提升，目前在市场上，使用果糖和代糖的无蔗糖食品，也越来越受到消费者的青睐。



高纯果糖相比蔗糖的独特优势

项目	蔗糖	高纯果糖
甜度	100	160
发酵性能	较好	较好
保湿性能	相对较差	较好
防腐性能	较差	较好
口感	一般	风味接近水果，具有冷甜性





甜度

我司高纯果糖的甜度的甜度为蔗糖的1.4倍。同时我司的高纯果糖具有冷甜性，在低温情况下，甜度会增加，尤其适合低温保存的饮料类产品。





发酵性能

发酵性能的关键是酵母菌的强度。我司的高纯果糖主要的成分是果糖，可被酵母菌直接利用。蔗糖为二糖，必须要经过分解才可被酵母利用，效率相比果糖会差一些。



保湿性能

高纯果糖果糖的含量高，与蔗糖相比，和水分子的结合能力较强，能有效降低水分的流失，在烘焙产品中能有效锁水，降低淀粉老化的速度。



防腐性能

果糖相较于蔗糖，渗透压要高，较高的渗透压能够让微生物细胞脱水死亡，可有效的提升产品的货架期。

同时果糖与细胞外的水分子结合能力较强，可有效降低水分活度，降低染菌风险。相比与蔗糖，高纯果糖的防腐性能较强。





口感

相比与蔗糖，高纯果糖的果糖更高，甜度更高，口感更纯且具有水果风味。

我司高纯果糖由大米生产，口感独特、更受消费者和下游企业青睐。



营养成分表

项目	每100g (g)	营养素参考值%
能量	1256千焦 (KJ)	15%
蛋白质	0	0%
脂肪	0	0%
碳水化合物	75	25%
膳食纤维	0	0%
钠	0	0%



建议添加量

应用领域	建议添加量（替代100g蔗糖）
米酒、饮料等液体产品	80-100g，可完全替代白砂糖。根据实际工艺进行适当调整
发糕、蛋糕等固体产品	100g，可替代70%-100%的白砂糖。根据实际工艺进行适当调整





感谢聆听

