



تفاوت دکستروز خشک و ابدار چیست؟

دکستروز به عنوان ماده خام در تولید اسید سیتریک، اسید های آمینه، اسید لاکتیک و اتانول استفاده می شود. دکستروز بر دو نوع می باشد.

1- دکستروز ابدار یا دکستروز مونوهیدرات که کمتر از 10٪ رطوبت دارد.

2- دکستروز خشک یا دکستروز آنهیدروس که کمتر از 1٪ رطوبت دارد.

دکستروز خشک و ابدار هر دو در صنایع غذایی، دارویی، نگه دارنده ها، نوشیدنی ها و غیره استفاده می شوند. اما دکستروز خشک عمدتاً در صنایع دارویی استفاده می شود و همچنین براقیت کمتر و شیرینی بیشتری نسبت به دکستروز ابدار دارد. یک نقش کلی دکستروز در صنایع غذایی، نقش پر کنندگی و منبع کربوهیدرات مفید می باشد. دکستروز خشک به دلیل اینکه آب تبلور کمتری دارد در مقایسه با دکستروز ابدار، پایداری بهتری را ارائه می دهد. دکستروز خشک یا بدون آب می تواند برای قرص های بلعیده، قرص های جویدنی، قرص های جوشان و مواد شیرینی دارویی مفید باشد

دکستروز در خمیر فوندانت

در خمیر فوندانت و پر کننده های خامه ای دکستروز می تواند جایگزین ساکارز شود و کیفیت افزایش پیدا کند. دلیل افزایش کیفیت در فوندانت، تشکیل مریستال های ریز برای ایجاد بافت صاف می باشد.

دکستروز در کنسروها

به دلیل خاصیت مخمری که دکستروز دارد برای افزایش عمر محصول و همچنین شیرین بودن کنسرو قابل استفاده است.

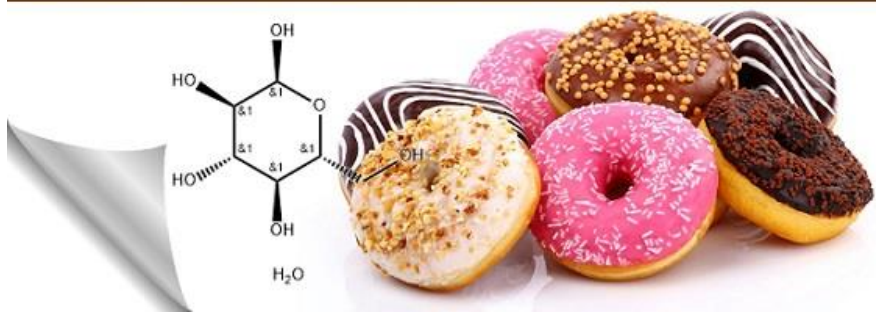
دکستروز در آدامس و آبنبات

برای شیرین کردن آبنبات و آدامس استفاده می شود همچنین نقش نگه دارنده نیز برای این محصولات دارد.

دکستروز در نوشیدنی ها و بستنی

دکستروز را می توان در نوشیدنی هایی مانند نوشیدنی های انرژی زا، مورد استفاده در محصولات کم کالری به عنوان منبع کربوهیدرات قابل تخمیر برای کاهش کالری استفاده کرد. همچنین دکستروز در بستنی و محصولات لبنی از تشکیل کریستال های یخ جلوگیری می کند.

atacommercial.com



دکستروز مونوهیدرات

Dextrose monohydrate

آبادانا تجارت آرشام

atacommercial.com

استفاده از دکستروز به جای شکر

به چند دلیل می توان از دکستروز بجای شکر استفاده کرد یا حتی می توان شکر و دکستروز را همزمان استفاده کرد. دکستروز نسبت به شکر طعم ملایم تری و شیرینی کمتری دارد و مورد نظر برخی تولیدکنندگان است. همچنین زمانی که دکستروز با بزاق دهان طعم بهتر و حس چشایی بهتری را برای فرد ایجاد می کند.

دکستروز یک ماده ضد انعقاد

دکستروز یک ماده ضد انعقاد یا آنتی کیک هست که از خشک ماندن و روان ماندن محصول اطمینان حاصل می کند. بدون آنتی کیک سوپ های آماده، کیک و بیسکوئیت ها کلوخه می شوند، دستگاه های کاپوچینو و هات چاکلت درست کار نمیکنند.

دکستروز در صنایع دارویی

دکستروز برای مصرف خوراکی ممکن است در درمان بیماری های مختلف و تقویت کننده های مواد مغذی استفاده شود. اسید گلوکورونیک ممکن است با مواد سمی مانند الکل و فنل در کبد ترکیب شود و ترکیبات غیر سمی ایجاد کند تا آنها را همراه با ادرار از بدن انسان خارج کند و در نتیجه سم زدایی را انجام دهد. در صنعت دامپزشکی، گلوکز ممکن است به طور مستقیم به عنوان عامل آشامیدنی استفاده شود یا در داروهای مختلف حیوانی به عنوان حامل استفاده شود. از آنجایی که بدون پیروژن است، به طور گسترده در تزریق و تزریق انسان و حیوان در بیمارستان استفاده می شود.



دکستروز در سلامت و مراقبت های شخصی

دکستروز را می توان در فرمولاسیون محصولات حمام، محصولات پاک کننده، آرایشی ، محصولات مراقبت از پوست، محصولات مراقبت از مو در محصولات آرایشی و بهداشتی و محصولات مراقبت شخصی استفاده کرد.

دکستروز در کشاورزی و غذای دام و طیور

دکستروز را می توان به عنوان داروی دامپزشکی بافر کننده و مکمل غذایی در کشاورزی، خوراک دام و طیور مانند غذای حیوانات خانگی استفاده کرد.

دکستروز در سایر صنایع

دکستروز را می توان در نوشیدنی های انرژی زا به عنوان کربوهیدرات استفاده کرد تا شیرینی ملایم تر و کالری کمتری نسبت به شکر ایجاد کند. همچنین می تواند به عنوان یک حامل برای ویتامین C استفاده شود.