



TİTO DEKSTROZ (TOZ GLİKOZ)

E Kodu: Ürün tamamen doğal bir hammadde olduğundan e kodu yoktur.

Ürün Detayları:

Dekstroz, altı karbon içerir ve genel olarak glikoz olarak bilinen bir monosakkarittir. Dekstroz, glikozun kristal formudur ve tüm canlı metabolizmalarının temel enerji kaynağıdır. Genel sofrta şekerinin resmi kimyasal adı sakkaroz, ya da İngiliz terimiyle sukrozdur. Şeker kelimesi karbohidratlarla yakından alakalı ve özdeş bir kimyasal gruptur. Kimyasal olarak, sakkaroz; glikoz ve fruktoz olan daha küçük iki karbohidratın kombinasyonudur. Glikozun İngilizce sözcük karşılığı dekstrozdur. Nitekim, dekstroz farklı bir şekerdir ve sukrozun bir bileşenidir. Sukrozun %70 tatlılığa sahip olan dekstrozun varlığı, Fehling çözeltisi yardımıyla belirlenebilmektedir. Genel olarak üzüm şekeri veya kan şekeri olarak anılan dekstroz, doğada geniş çapta bulunan bir şekerdir. Ticari olarak, dekstroz nişastanın hidrolize edilmesinden sonra, saflaştırılması, konsantre edilmesi ve sonra da kristalleştirilmesi ile üretilir. Besleyici hususlara ek olarak, dekstrozun fonksiyonel ve duymusal özelliklerinden dolayı bir çok gıda uygulamasında önemli bir rolü bulunmaktadır. Tatlılık, donma noktası ve kristalleşme kontrolünde, renk dengesi ve ozmotik basınç ayarlamalarında ve fermantasyonlarda şeker kaynağı olarak kullanılabilir. Türk Gıda Kodeksi Şeker Tebliği'nin de belirtildiği üzere, Dekstroz monohidrat ve Susuz dekstroz olmak üzere 2 çeşit olarak anılır. Dekstroz monohidrat, bir molekül kristal suyu içeren, saflaştırılmış ve kristallendirilmiş Dglikozdur. Nişastanın hidrolizini takiben yapılan saflaştırma, evaporasyon ve kristalizasyon gibi işlemlerin sonucunda elde edilmektedir. Susuz dekstroz (anhidrat) ise, kristal suyu içermeyen, kuru madde miktarı ağırlıkça en az %98 olan saflaştırılmış ve kristallendirilmiş Dglikozu olarak anılır. 60°C'nin üzerinde ürünün yeniden kristalize edilmesi yöntemiyle elde edilir.

Kullanım Alanları:

Sukrozdan daha az tatlılığa sahip olan dekstroz; dondurma, şerbet gibi ürünlerde gereksiz yere tatlılığı arttırmadan ürünlere ait kuru madde miktarını artırabilmektedir. Bundan başka dekstroz çözeltileri, şeker kamışı şekerinden daha düşük donma noktasına sahip olarak daha pürüzsüz ve kremli yapının elde edilmesine de yardımcı olmaktadır. **Fırıncılık** ürünlerinde maya besin yeri bileşeni olarak görev yapan dekstrozun olmaması durumunda mayalar, hamurun kalitesine doğrudan etkileyecek şekilde nişasta ve gluteni kendilerine besleyici bileşen olarak kabul etmekte, bu durumda mayalama sürecinde önemli gecikmelere yol açmaktadır. Eğer maya besini olarak şeker kullanılırsa, maya tüketmeden önce bunu dekstroza dönüştürmek ihtiyacı duymaktadır. Bu durum, daha fazla miktarda maya kullanımına da yol açmakta, sonuçta fırınlama öncesi uzun süreli bekletmeden kaynaklanan ekmeğin somununun solgun ve tazelik kaybı yaşamasına da neden olmaktadır. Fermente olabilecek bir karbohidrat olan dekstroz, karbondioksit için de en ekonomik kaynağı oluşturmaktadır. Hazır gıda ürünleri, süt ürünleri, karbone edilmiş içecekler, reçel ve jölede de yaygın şekilde kullanım alanı bulan dekstrozun sukroza göre en büyük avantajı, ılımlı bir tatlılığa sahip olması ve gıdaya özgü aromayı yok etmemesi ve sukroz kadar güçlü koruyucu etki göstermesi sayılabilmektedir. Kimyasal ve fermantasyon endüstrilerinde hammadde olarak yaygın şekilde kullanılan dekstroz, elektrolit veya fermantasyon yöntemi ile işlendiğinde kalsiyum glukonat elde edilmektedir. Dekstrozun hidrojenasyonu ise, C vitamini için temel olan sorbitolun oluşumuna yol açmaktadır.



Headquarter: 10016 St. No:18 AOSB Cigli/İZMİR-TURKEY
Showroom: 8216 St. No:5/C Cigli/İZMİR-TURKEY
Tel: +90.232.329.35.68 Fax: +90.232.329.35.07