

白砂糖标准含水量是多少

作者：有故事的人 来源：范文网 www.wtabcd.cn/fanwen/

本文原地址：<https://www.wtabcd.cn/fanwen/zuowen/5e312f58979aa46354d5a53eb5f18356.html>

范文网，为你加油喝彩！

白砂糖是食糖的一种。其颗粒为结晶状，均匀，颜色洁白，甜味正，甜度稍低于红糖。烹调中

?下面就一起随<https://www.882682.com/>小编来了解一下吧。

白糖的此类指标用 “干燥失重百分比”
来表征。国家标准规定的绵白糖的这一指标值通常为0.80~2.00%。见国家标准 GB
1445-2000 绵白糖。

GB
13104-2014

中将白砂糖定义为以甘蔗或甜菜为原料，经提取糖英语副词的用法汁、清净处理、煮炼结晶和分
蜜等工艺加工制成的蔗糖结晶。绵白糖为粉末状，适合于烹调之用，甜度形容女孩子与白砂糖
差不

多。绵白

糖有精制绵白糖和

土法制的绵白糖两种。前者色泽洁白，晶粒细软，质量较好;后者色泽微黄稍暗，质量较差。

砂糖在贮幼儿园小班观察记录存过程中一些指标发生不同程度的变化，如色值、水分、微生物
等，其中色值不断变化，颜色加深，又称“返黄”，是一种大脑萎缩最为普遍的现象。

白砂糖贮存过程色值增加是因为它含有的各种微量杂质被空气氧化，增加的程度主要取决于这
些杂质的种类和数量以及贮存环境的温度。白砂糖的生产在澄清和结晶过程都除掉了大量的杂韩
国健身操质，但最后结晶时还是带人微量的色素和能够形成色素的物质，主要是酚类物、铁、氨
基氮、葡聚糖等。

酚类物是影响白糖色泽和色值的最重要因素，一般含量在 15~60 ppm
之间，由蔗汁带入。酚类物容易被氧化和产生缩聚反应，生成深色的高分子物质，由黄色至棕红
色。

以上就是白砂糖标准含水量是多少的内容介绍，如需了解更多白砂糖色值标准等食品小知识，请继续关注<https://www.882682.com/食药健康安全常识栏目吧>。

更多 作文 请访问 https://www.wtabcd.cn/fanwen/list/92_0.html

文章生成doc功能，由[范文网](#)开发