

Lo Sciroppo di Glucosio

Si tratta di una soluzione costituita da zuccheri semplici, come il glucosio, il maltosio, le maltodestrine e altri; viene ottenuto dalla scissione (decomposizione, digestione) dell'**amido di mais** con l'ausilio di enzimi naturali come l'alfa amilasi e la beta amilasi principalmente.



Il processo può essere più o meno lungo in funzione del prodotto che si desidera ottenere, se non si interrompe e si lascia concludere la scissione dell'amido si ottiene **glucosio puro** mentre se si blocca in una fase intermedia si ottiene una scissione parziale e quindi la formazione di zuccheri intermedi. Vi è anche una scala con cui si identifica la lunghezza di questo processo, questa scala si chiama "**destrosio equivalente**", abbreviata "DE", dove DE100 significa glucosio puro mentre "DE5" identifica le maltodestrine (la prima molecola, chimicamente più semplice, successiva all'amido).

Alla luce di ciò è intuibile che la denominazione sciroppo di glucosio non identifica un'unica sostanza ma bensì un insieme di zuccheri.

Veniamo all'utilizzo.

•**Nei prodotti da forno.** Ottimo per lucidare la superficie (diluito con il 50% di acqua) oppure come dolcificante sebbene il suo potere edulcorante sia minore dello zucchero (saccarosio), infatti oscilla tra il 45% e il 58% rispetto a quest'ultimo (quindi c'è ne vuole circa il doppio per ottenere un prodotto di dolcezza equivalente). Può inoltre essere utilizzato per favorire una lievitazione maggiore, in particolar modo nelle farine a bassa attitudine panificatoria (Kamut, farro, segale) e nella pasticceria lievitata (panettone, pandoro...). Si usa, per questo fine, dallo 0,5 al 3% circa in relazione alla farina.

Elite
Bongiovanni

•**Nelle caramelle.** In combinazione dello zucchero (la % cambia in funzione della morbidezza che si desidera ottenere).

GiBioNa

•**Per il dolce de leche.**

Evita la formazione dei cristalli di lattosio. Si usa fino al 15%.

Premio
Artigiano Radioso

•**Per il cioccolato plastico.**

Vedi <http://www.cookaround.com/yabbse1/showthread.php?t=36472&highlight=cioccolato+plastico>

Piemonte
Eccellenza Artigiana

•**Per lo zucchero fondente.**

Vedi <http://www.cookaround.com/yabbse1/showthread.php?t=37356&p=422772#post422772>



•**Per la pasta di zucchero.**



bioagri cert



Vedi <http://www.cookaround.com/yabbse1/showthread.php?t=26218>

•**Per i gelati.** Migliora la struttura, la morbidezza, il sapore e inoltre evita l'eccessiva cristallizzazione e abbassa notevolmente il punto di congelamento.

Quantità	Abbassamento del punto di congelamento
2,50%	0,1 °C
5,00%	0,23 °C
10,00%	0,53 °C
15,00%	0,85 °C
20,00%	1,25 °C

Fonte tabella. Scienza e tecnologia del Gelato Artigianale - Luca Cavaziel - Chiriotti Editori

Nei gelati può sostituire il saccarosio fino ad **1/4** della quantità necessaria. Il corrispettivo di glucosio necessario per sostituire lo zucchero è **1,25kg a 1kg** (glucosio / zucchero).

- **Condividi alimentazione e panificazione naturale, benessere e qualità della vita ?
Visita il mio blog:**

www.fysis.it

- **Desideri acquistare il glucosio ?**

http://www.tibiona.it/shop/product_info.php?manufacturers_id=&products_id=2011

- **Vuoi conoscere la mia attività ?**

www.bongionatura.it

- **Prodotti biologici, naturali, integratori, mulini a pietra, macchine per il latte vegetale a prezzi sostenibili ?**

www.tibiona.it

- **Vuoi conoscere a fondo gli alimenti naturali ? Acquista i miei libri.**

[http://www.tibiona.it/shop/advanced_search_result.php?](http://www.tibiona.it/shop/advanced_search_result.php?keywords=aldo+&x=0&y=0&categories_id=&inc_subcat=1&manufacturers_id=&pfrom=&pto=)

[keywords=aldo+&x=0&y=0&categories_id=&inc_subcat=1&manufacturers_id=&pfrom=&pto=](http://www.tibiona.it/shop/advanced_search_result.php?keywords=aldo+&x=0&y=0&categories_id=&inc_subcat=1&manufacturers_id=&pfrom=&pto=)

Elite
Bongiovanni



Puoi distribuire liberamente questo files, purchè citi la fonte e non modifichi il contenuto