

科技與生活科 食品科學之STEM

糖

糖的褐變

- 焦糖化：把糖加熱
 - 加熱時，糖開始熔化
 - 如果繼續加熱，並在達到焦糖化的溫度時，熔化的糖會變得光滑和帶有光澤，然後開始焦糖化
- 果糖在 110°C 開始焦糖化，較蔗糖 160°C 的稍低



學習活動 不同糖的焦糖化

加熱果糖

~110°C



~130°C



~155°C



加熱蔗糖

~110°C



~130°C



~160°C



~180°C



相關的食物實驗

食物實驗編號	食物實驗
食物實驗 14	蔗糖和果糖的焦糖化