

# 主要糖产品类型简介

目前我国主要的糖产品类型有白砂糖、绵白糖、赤砂糖、红糖、单晶冰糖、多晶冰糖等，下面做下简单介绍。

### 1、白砂糖

白砂糖是目前最主要的糖产品类型，产量也最大。主要是以甘蔗、甜菜或原糖为直接或间接原料生产的白砂糖。糖粒大小一般在0.45-2.5mm之间。白砂糖分为一级、二级、优级、精制四个级别，精制糖的质量理化指标最好。



白砂糖

目前我国主要的糖产品类型有白砂糖、绵白糖、赤砂糖、红糖、单晶冰糖、多晶冰糖等

## 2、绵白糖

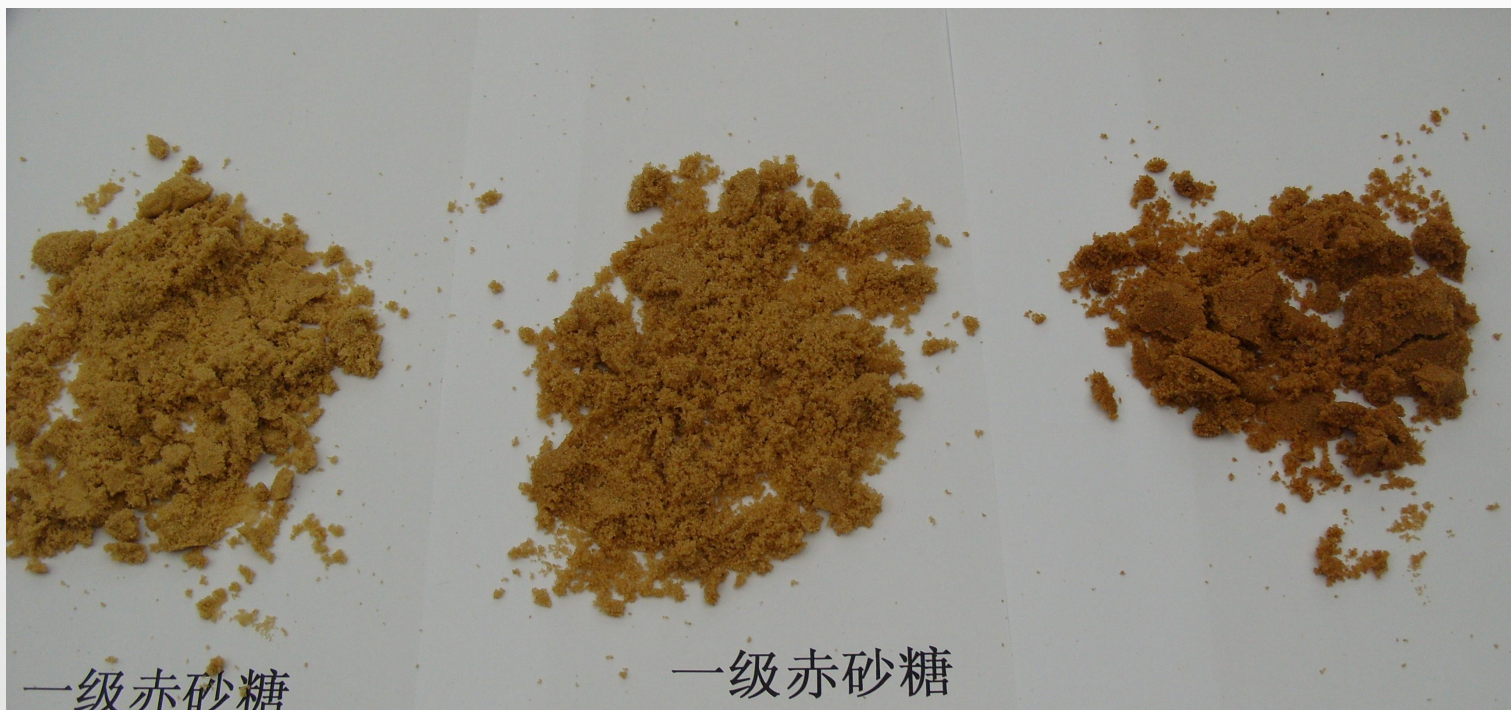
绵白糖主要是北方的甜菜糖厂所产，产量相比白砂糖少多了。绵白糖晶粒细小、均匀，颜色洁白，质地绵软。因还原糖份含量比白砂糖高，所以口感甜度比白砂糖要高。绵白糖分为一级、优级、精制三个级别。



目前我国主要的糖产品类型有白砂糖、绵白糖、赤砂糖、红糖、单晶冰糖、多晶冰糖等

### 3、赤砂糖

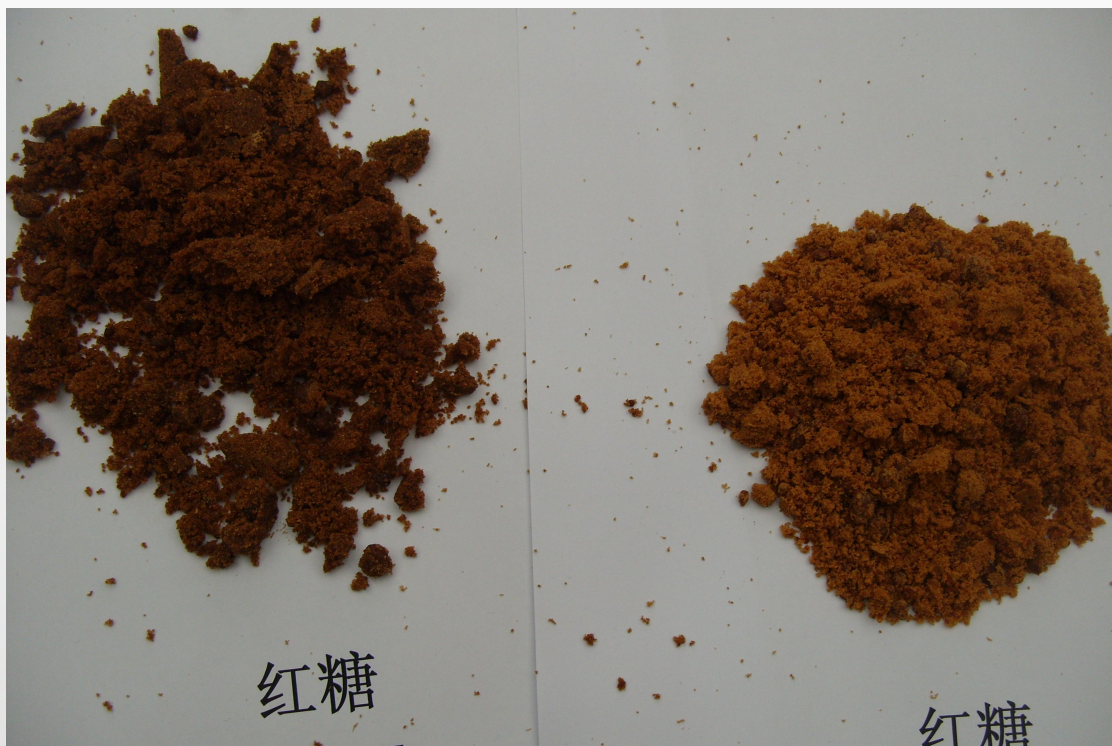
由低纯度糖膏分蜜而得的棕红色或黄褐色带蜜砂糖。颗粒细小。赤砂糖甜而略带糖蜜味。赤砂糖分为一级、二级共两个级别。



目前我国主要的糖产品类型有白砂糖、绵白糖、赤砂糖、红糖、单晶冰糖、多晶冰糖等

#### 4、红糖

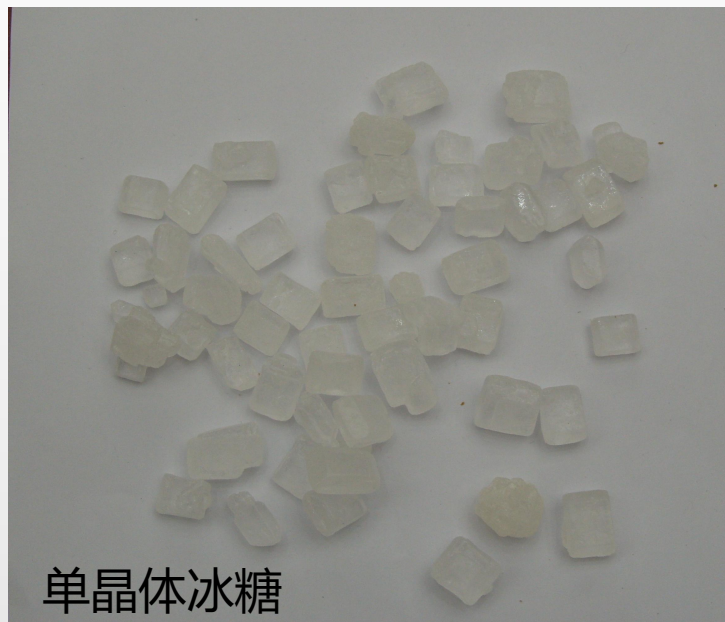
以甘蔗为原料，采用石灰法制炼而成的糖。红糖色泽自然，呈金黄色至红褐色，形状呈粉状、疏松，可有少量颗粒。具有红糖芳香，无焦味。红糖分为一级、二级共两个级别。



目前我国主要的糖产品类型有白砂糖、绵白糖、赤砂糖、红糖、单晶冰糖、多晶冰糖等

#### 5、单晶体冰糖

以一级以上的白砂糖为原料加工生产而成的单一晶体的大颗粒（每粒重约0.9g以上）冰糖。晶粒均匀，晶面干燥、洁白、光滑，有光泽、呈半透明体。分为合格、一级、优级共三个级别。



目前我国主要的糖产品类型有白砂糖、绵白糖、赤砂糖、红糖、单晶体冰糖、多晶体冰糖等

#### 6、多晶体冰糖

以一级以上的白砂糖为原料加工生产而成的多晶体冰糖，由多颗单斜晶体并聚而成的大块冰糖。按色泽可分为白冰糖和黄冰糖两种。白冰糖色白，呈半透明体，有光泽，表面干燥；黄冰糖色金黄，表面干燥，有光泽。多晶冰糖分为合格、优级共两个级别。

