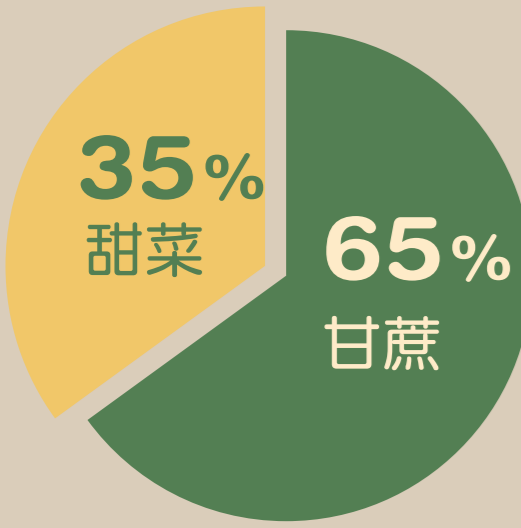


糖品家族

你愛吃糖嗎？吃甜食讓人心花朵朵開。你知道：糖是如何從自然界中誕生的？砂糖、蜂蜜、楓糖、棕糖、果糖、海藻糖的原料各是什麼？跳跳糖、軟糖的奇妙口感是怎麼產生的？趕快來看看吧。

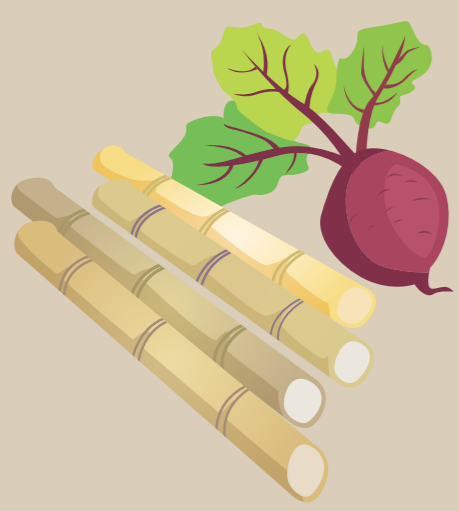
根莖類

★最大糖勢力



甘蔗是熱帶氣候的作物，寒帶氣候的地方會用甜菜來製糖，目前全世界的砂糖65%來自甘蔗，35%來自甜菜。

蔗糖



將甘蔗或甜菜壓榨過濾後濃縮成糖漿，再透過結晶、分蜜、脫色等程序，製成常見的糖品。

加工精製度



花樹類

蜂蜜



蜜蜂採集花蜜，存進胃中發酵後，再放進蜂巢中脫水而成。不同植物的花蜜有不同滋味，台灣常見有龍眼蜜、荔枝蜜與百花蜜。

椰糖



由椰子花汁液所萃取，椰香濃郁。

棕糖



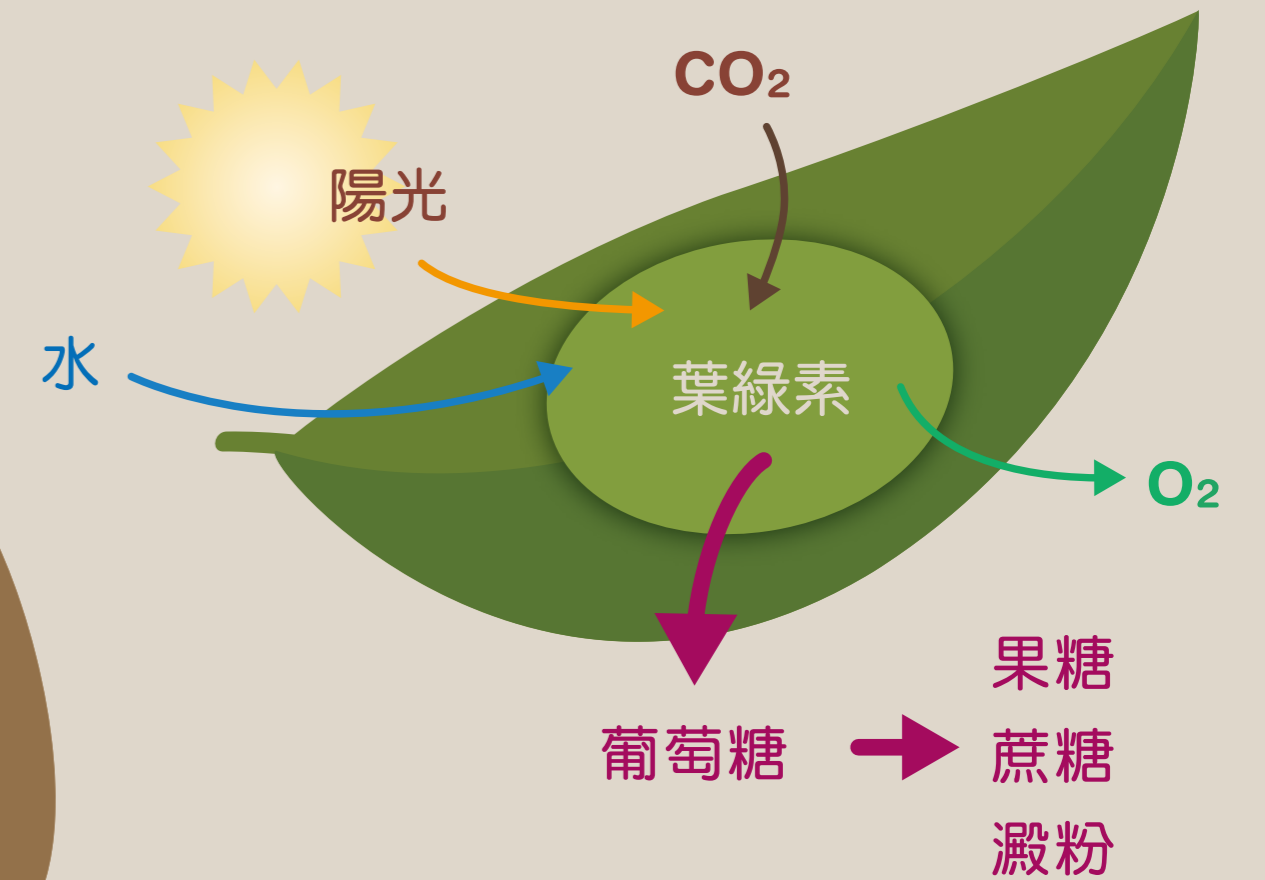
由柬埔寨的國寶植物「糖棕」的花汁熬製而成。

楓糖



初春時從楓樹的木質部汁液提煉而成，可分成金色、琥珀色、深色、極深色四種等級和風味。

感謝光合作用，讓我們有糖吃



糖

澱粉類

果糖



大多來自玉米澱粉，經過酵素水解、轉化後，形成不同濃度的果糖糖漿。果糖是甜度最高的液態糖，常用於飲料當中。

麥芽糖



將發芽的麥子打成麥汁後，加入煮熟的糯米，透過發酵而糖化，過濾並熬煮成濃稠狀。

海藻糖



原存在於菇蕈、昆蟲體內，目前食品業常以澱粉轉化所得的麥芽糖，再加上轉化酵素提煉而成。具有甜度較低、甜味溫和持久、與不易產生褐變的特性，適合使用於糕餅製品中。

軟糖是葷食還是

素食？

軟糖成份

蔗糖

+

明膠
(動物性)

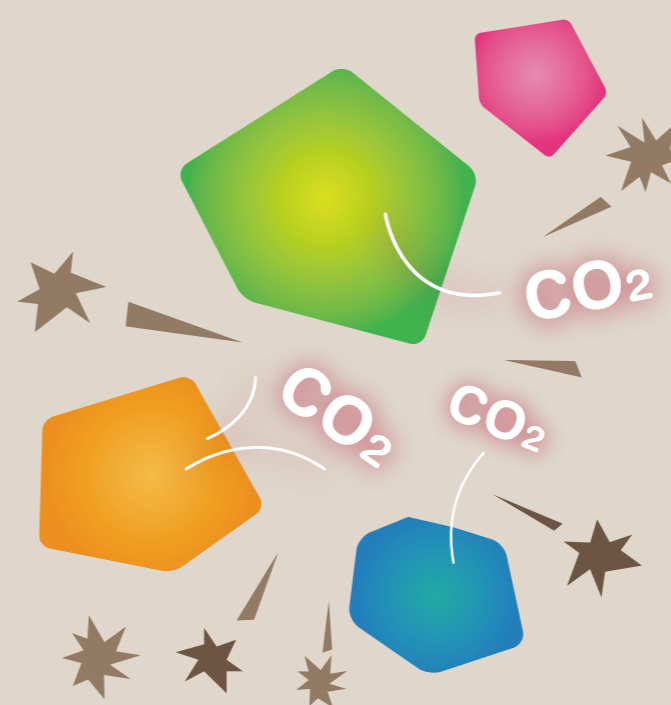
或

植物性
膠質

好吃又軟Q的軟糖，大部分是由蔗糖和明膠熬煮到一定溫度後所製成。明膠又稱吉利丁，將牛、豬和魚的皮、骨骼煮滾提煉膠原，再浸濕隔渣，做成明膠片或粉，屬於動物膠，因此被歸入葷食。當然也可以使用植物性膠質作為素食軟糖材料，只是質地口感會大為不同。

跳跳糖為什麼能在口中彈跳？

跳跳糖先將所有原料混合，在密閉容器中加熱，再用高壓將二氧化碳(CO₂)灌入其中，冷卻後的糖果被細微的CO₂氣泡所包覆。當它進入口中被唾液溶化，包覆的CO₂氣泡就會被釋出、震動，感覺就像糖果正在彈跳。



不黏手的閃亮秘密？



有些糖果外表閃亮而不黏手，其實外面包覆了一層「洋干膠」，這是由膠蟲分泌出的「蟲膠」所提煉而成，不但能讓糖果外表更加光亮，還兼具防潮功能。

