Zucker

geschrieben von

Aleksandra Patricia

Einfachzucker:

Der Einfachzucker besteht aus nur einem einzigen Zuckermolekül, im Gegensatz zum Zweifachzucker oder Mehrfachzucker. Wobei auch diese Zuckersorte Einfachzucker enthalten.

Zu den Einfachzucker gehören Traubenzucker und Fruchtzucker. Beide sind Bestandteile von Honig und Früchte.

Zweifachzucker:

Im Gegensatz zum Einfachzucker besteht der Zweifachzucker aus zwei Zuckermolekülen, und zwar jeweils aus zwei Einfachzuckermolekülen.

Zum Zweifachzucker gehören der Milchzucker, der Rübenzucker, der Rohrzucker und der Malzzucker.

Mehrfachzucker:

Mehrfachzucker die aus bis zu 5-5000 Einfachzuckermolekülen bestehen können. Sie sind, im Gegensatz zu Einfachzucker und Zweifachzucker, nicht in Wasser löslich.

Zum Mehrfachzucker gehören Stärke und Ballaststoffe wie Zellulose.

Zuckerraustauschstoffe:

Isomalt (ist aus saccharose chemisch gewonnen)

Sorbit aus Früchten

Süssstoffe:

Saccharin (Chemisch hergestellt)

Stevia (Süssstoff aus einer Pflanze)

Zuckerprodukt:

Honig

Birnendicksaft

Zuckerware:

Bonbons

Brausepulver

Zuckerwatte