

# TRẠNG THÁI TỰ NHIÊN VÀ ỨNG DỤNG

## 1. Saccharose

- Saccharose là chất rắn có vị ngọt, dễ tan trong nước.
- Saccharose được tổng hợp tổng thực vật từ glucose và fructose. Saccharose có trong nhiều loài thực vật, có nhiều nhất trong cây mía, củ cải đường và hoa thốt nốt.
- Saccharose được sử dụng như một loại chất làm ngọt phổ biến trong sản xuất thực phẩm như bánh, kẹo, nước giải khát và đồ uống có cồn,...

## 2. Maltose

- Maltose là chất rắn, có vị ngọt, dễ tan trong nước.
- Maltose có trong một số hạt nảy mầm. Maltose chủ yếu được tạo ra trong quá trình thủy phân tinh bột.
- Maltose được sử dụng làm nguyên liệu sản xuất bia và chất tạo ngọt cho một số loại bánh kẹo.