

各種糖類溶液の濃度と屈折率の関係 (果汁果実飲料事典, (社)日本果汁協会, (株)朝倉書店, p.498, 1978年)					ぶどう糖の溶解度 (果汁果実飲料事典, (社)日本果汁協会, (株)朝倉書店, p.92, 1978年)																	
					でんぷん糖のDEと性状 (果汁果実飲料事典, (社)日本果汁協会, (株)朝倉書店, p.92, 1978年)																	
					でんぷん糖		DE		甘 味 度		粘 度		結 晶 性		抑結 制品		凍溶 結液 点の		浸 透 圧		分平 子 量均	
					結 晶 ブドウ糖		90~100		高		低		大		小		低		高		小	
					全 糖 ブドウ糖		97~98		↑		↓		↑		↓		↓		↑		↓	
					液 状 ブドウ糖		60~95															
					水あめ(高糖化)		47~55															
					水あめ(中糖化)		40~45															
					水あめ(抵糖化)		25~35															
					粉 あ め		20~35		低		高		小		大		高		低		大	
					しょ糖および, しょ糖溶液の比熱 (kcal / kg・deg) (果汁果実飲料事典, (社)日本果汁協会, (株)朝倉書店, p.499, 1978年)					DE : Dextrose Equivalent の略. 還元糖量をぶどう糖量として固形分に対する百分率で示した値 DE = $\frac{\text{直接還元糖(ぶどう糖として)}}{\text{固 形 分}} \times 100$												
					糖度の温度補正表 (果汁果実飲料事典, (社)日本果汁協会, (株)朝倉書店, p.568, 1978年)																	
					℃																	
しょ糖溶液の粘度 (mPa・s) (果汁果実飲料事典, (社)日本果汁協会, (株)朝倉書店, p.91, 1978年)																						
					ぶどう糖の濃度と比重 (果汁果実飲料事典, (社)日本果汁協会, (株)朝倉書店, p.494, 1978年)																	