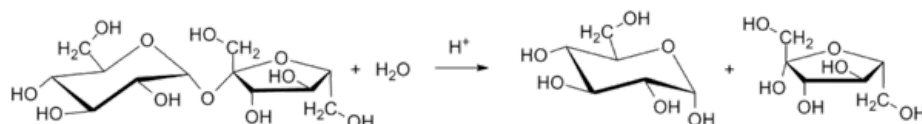


# Invertní cukr



Směs D-glukózy a D-fruktózy, tvoří základ medu. Vzniká enzymatickou, či kyselou hydrolyzou sacharózy.

Sladivost závisí na míře inverze, ale ve všech případech bude sladší než sacharóza. Používá se jako sladidlo do cukrovinek a nápojů.



Kyselá hydrolýza sacharózy na glukózu a fruktózu.

## Odkazy

### Související články

- Cukr (1.LF UK, NT)
- Sacharidy
- Fruktóza
- Glukóza
- Sladidla (1.LF UK, NT)

### Zdroj

- KADLEC, Pavel a Karel MELZUCH, et al. *Přehled tradičních potravinářských výrob : technologie potravin*. 1. vydání. Ostrava : Key Publishing, 2012. ISBN 978-80-7418-145-0.

### Doporučená literatura

- DOSTÁLOVÁ, Jana a Pavel KADLEC, et al. *Potravinářské zbožížnalství : technologie potravin*. 1. vydání. Ostrava : Key Publishing, 2014. 0 s. ISBN 978-80-7418-208-2.

### Externí odkazy

- Invertní cukr na anglické wikipedii