

技術詞彙

本技術詞彙載有本招股章程所採用有關本集團的詞彙。因此，此等詞彙及有關涵義未必與業內標準涵義或用法一致。

「波美度」	指	液體的密度
「催化劑分離」	指	去除物質中催化劑的過程
「分離」	指	採用向心力分開混合物的過程
「玉米澱粉」	指	不溶於水的無味白色粉末，以玉米製成，是製造玉米甜味劑、氨基酸及乙醇等以玉米為原材料的生化產品的主要生產材料之一。理論上，澱粉可轉化為目前以石油所生產的各類生化產品(尚待進一步研究)
「玉米甜味劑」	指	以玉米澱粉製造的玉米生化產品，可作為食品行業所用的生產材料(如玉米糖漿)，以於汽水及糖果有關係列產品中替代蔗糖
「結晶」	指	從液體或氣體形成晶體的過程
「葡萄糖當量」	指	葡萄糖當量，量化澱粉聚合水解程度的單位，並為計算減能程度(與葡萄糖標準100比較)的單位
「脫色」	指	脫去物質顏色的過程
「脫水」	指	透過加熱或烘乾去除水份的過程
「酶」	指	蛋白質或蛋白質構成的催化劑，可加快化學反應過程
「酶製劑」	指	玉米澱粉在酶的作用下的液化過程，以生產不同食糖溶液
「蒸發」	指	水份轉變成水蒸氣的過程
「發酵」	指	繁殖大量微生物以生產所需產品的生物過程
「過濾」	指	去除所含若干物質的過程
「果糖」	指	液體澱粉水解產物
「果糖漿」	指	玉米澱粉在酶製劑的作用下所製成的無色、清澈及透明食糖溶液，主要成份為果糖及葡萄糖
「葡萄糖漿」	指	玉米澱粉在酶製劑的作用下所製成的無色及透明食糖溶液

技術詞彙

「高果糖漿」	指	高果糖漿
「氫化」	指	一種化學反應，其最終結果為加增氫氣
「離子交換」	指	離子於溶液與離子交換劑(非液態固體或膠體)之間進行的交換過程，作淨水用途
「異構化」	指	葡萄糖重組成果糖的過程
「液化」	指	固體或氣體轉化為液體的過程
「麥芽糊精」	指	由多種葡萄糖份子組成的食糖粉末，乃在酶製劑的作用下由淨化玉米澱粉所製成
「麥芽糖漿」	指	玉米澱粉在酶製劑的作用下所製成的無色、清澈及透明食糖溶液
「淨化」	指	去除雜質的過程
「糖化」	指	將物質轉化為食糖的過程，如將澱粉轉化為簡單糖份
「沉降」	指	溶液中分子或懸浮粒子在重力、離心力或電力等外力影響下所產生的移動
「山梨醇」	指	為食品、藥物、化妝品及化工行業廣泛應用作重要生產材料的有機化學品
「調漿配料」	指	於澱粉作用過程中消除或減少極端情況出現的過程
「澱粉乳」	指	玉米加工後的主要產品，為製造玉米生化產品的生產材料