

抗性糊精厂家 抗性糊精用途用量

产品名称	抗性糊精厂家 抗性糊精用途用量
公司名称	山东爱采生物科技有限公司
价格	40.00/公斤
规格参数	品牌:抗性糊精厂家 型号:食品级抗性糊精 产地:山东抗性糊精
公司地址	山东省菏泽市经济开发区和平路恒泰商厦203
联系电话	13573016375

产品详情

抗性糊精厂家 抗性糊精生产厂家 抗性糊精价格

抗性糊精由淀粉加工而成，是将焙烤糊精的难消化成分用工业技术提取处理并精炼而成的一种低热量葡聚糖，属于低分子水溶性膳食纤维。作为一种低热量可溶性食品原料，在食品工业中具有广阔的发展前景

中文名：抗性糊精

外文名：Resistant Dextrin

属性：低分子水溶性膳食纤维

提取来源：淀粉

成分：低热量葡聚糖

特点：热量低、耐热、耐酸、耐冷冻

形状：白色、淡黄色粉末

抗性糊精为白色到淡黄色粉末，略有甜味，无其他异味，水溶性好，10%水溶液为透明或淡黄色，pH值为4.0~6.0。抗性糊精的水溶液黏度很低，并且黏度值随剪切速率和温度变化而引起的变化微小。

抗性糊精热量低、耐热、耐酸、耐冷冻，可作为一种低热量可溶性食品原料

装 25公斤 袋装/桶装;

储 存 储存在清洁，干燥，密封容器中

三、用途

抗性糊精可用于增加食物的纤维含量；部分产品中可用做脂肪替代品；另外抗性糊精还可与蛋白通过食盐和疏水键相互作用形成了热稳定性凝胶。

抗性糊精由淀粉加工而成，是将焙烤糊精的难消化成分用工业技术提取处理并精炼而成的一种低热量葡聚糖，抗性糊精属于低分子水溶性膳食纤维。作为一种低热量可溶性食品原料，抗性糊精在食品工业中有的广阔的发展前景

抗性糊精为白色到淡黄色粉末，略有甜味，无其他异味，水溶性好，10%水溶液为透明或淡黄色，pH值为4.0~6.0。抗性糊精的水溶液黏度很低，并且黏度值随剪切速率和温度变化而引起的变化微小。抗性糊精热量低、耐热、耐酸、耐冷冻。