

益生元低聚果糖食品级甜味剂水溶性膳食纤维食品添加剂

产品名称	益生元低聚果糖食品级甜味剂水溶性膳食纤维食品添加剂
公司名称	青岛升月国际贸易有限公司
价格	40000.00/吨
规格参数	品牌:以色列Galam 型号:95 产地:以色列
公司地址	青岛市崂山区海尔路63号数码科技中心北楼1716
联系电话	13166458768

产品详情

产品介绍

低聚果糖又称蔗果低聚糖，是由1~3个果糖基通过(2—1)糖苷键与蔗糖中的果糖基结合生成的蔗果三糖、蔗果四糖和蔗果五糖等的混合物。100克干重菊芋中约有60—70克菊粉，菊粉是通过线性的—2,1—糖苷链连接的果聚糖，其末端为一蔗糖基。故以菊芋粉为原料用菊糖内切酶水解作用，经精制终可得低聚果糖浆。

产品实拍

产品特写

产品参数

- 低聚果糖常见应用于婴幼儿营养产品。1，低聚果糖不易被人体吸收，热量值很低，不会导致肥胖，可以生产减肥食品、低卡路里食品；低聚果糖甜度低，可生产无糖或低糖食品，深受人们的喜爱。
- 2．低聚果糖具有良好的生理功能，生产的功能性保健食品可降血压、健肠助消化、改善胃肠道功能。3，低聚果糖具有明显的抑制淀粉回生的作用，这一特点用于食品时非常突出，利用低聚果糖生产的饼干、烘焙食品色泽美观、松软可口、组织均匀、保存性佳，可大大延长存放期。4．利用低聚果糖的水溶性膳食纤维性质，可开发新型功能保健酒，易消化吸收，具有滋补营养性，强化体质耐力，明显有益人体健康。5．低聚果糖在-25~5摄氏度的低温下贮存仍很稳定，可以应用在冰淇淋之类的冷食中。
- 6．低聚果糖应用于奶粉，对排毒洁肠、双向调节微生态平衡很有作用。7．低聚果糖用于乳酸菌饮料，解决人们乳糖耐受性问题，增加水溶性可吸收钙的含量，使乳制品更易消化吸收。
- 8．低聚果糖作为益生菌，用于动物饲料生产，只消灭有害菌，不杀死有益菌，对动物安全无毒性。9．低聚果糖添加于化妆品，可以抑制脸部皮肤表面有害菌的生长，并能有效减缓色素沉淀，淡化并消除色斑，对皮肤保健有良好的作用。
- 10．低聚果糖可与各地特产植物(如绞股蓝、芦荟等)搭配开发生产国际流行的第三代保健品。

低聚果糖化妆品作用：理化性质低聚果糖是一种经酶促作用，从蔬果中（如：甜菜）中制备得到的寡糖，其主要由蔗果三糖、蔗果四糖、蔗果五糖组成，有保湿和肌肤调理的作用。目前，低聚果糖在工业上有两种方法制取。(1)在蔗糖分子的果糖基上通过 (2-1)糖苷键链接1-n个果糖基而成的蔗果三糖、蔗果四糖、蔗果五糖及其混合物。(2)以菊粉为原料，经酶解或酸解而生成的聚合度为2-9的果聚糖。这种低聚糖中的果糖分子也是以 (2-1)糖苷键连接而成，其结构形式主要为Fn型（F为果糖分子，n为果糖分子数，F1-F2-F3.....Fn），此外也含有一定量GFn型的蔗果型低聚果糖。因此，菊粉水解产生的低聚果糖，不仅有Fn型的，也有GFn型的。

六大功效

1. 低热能值，由于低聚果糖不能被人体直接消化吸收，只能被肠道细菌吸收利用，故其热值低，不会导致肥胖，间接也有减肥作用。对糖尿病患者来说也是一种良好的甜味剂。
2. 由于其不能被口腔细菌(指突变链球菌Smutans)利用，因而具有防龋齿作用。
3. 对肠道益菌的增殖作用。低聚果糖对肠道中有益菌群如双歧杆菌、乳酸杆菌等有选择性增殖作用，使有益菌群在肠道中占有优势，抑制有害菌的生长，减少有毒物质(如内毒素、氨类等)的形成，对肠粘膜细胞和肝具有保护作用，从而防止病变肠癌的发生，增强机体免疫力。
4. 可降低血清中胆固醇和甘油三酯的含量。
5. 促进营养的吸收，尤其是钙的吸收。
6. 防治腹泻和便秘。