低聚果糖益生菌 膳食纤维水溶性甜味剂 食品级添加剂低聚果糖现货

产品名称	低聚果糖益生菌 膳食纤维水溶性甜味剂 食品级添加剂低聚果糖现货
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:Galam 型号:AU95 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

低聚果糖是一种水溶性膳食纤维。低聚果糖已在乳制品、乳酸菌饮料、固体饮料、糖果、饼干、面包、果冻、冷饮等多种食品中应用。低聚果糖是一种活性物质。甜度为蔗糖的0.3-0.6倍。既保持了蔗糖的甜味性质，又比蔗糖甜味清爽。已在乳制品、乳酸菌饮料、固体饮料、糖果、饼干、面包、果冻、冷饮等多种食品中应用。糖浆为无色或淡黄色、透明粘稠液体，带低聚果糖清香，甜味柔和清爽，无外来杂质。糖粉为白色或微黄色无定型粉末（颗粒为白色或微黄色无定型颗粒），甜味柔和清爽，带低聚果糖清香，无外来杂质。低热能值，

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。利用低聚果糖的水溶性膳食纤维性质，低聚果糖在一25～5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。低聚果糖应用于奶粉、双向调节微生态平衡很有作用。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。低聚果糖作为益生素，用于动物饲料生产。