

# 抗性糊精的厂家

产品名称	抗性糊精的厂家
公司名称	江苏久佳生物科技有限公司
价格	30.00/kg
规格参数	品牌:抗性糊精厂家 型号:抗性糊精生产厂家 产地:江苏抗性糊精厂家
公司地址	徐州市泉山区湖滨街道开元路湖西雅苑社区菁英阁商办楼1S-1230
联系电话	17602566817

## 产品详情

抗性糊精厂家,抗性糊精生产厂家,抗性糊精,抗性糊精添加量,抗性糊精标准

### 一、简介

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。

### 二、性状

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。

### 三、用途

#### 在乳制品中的应用

抗性糊精可以像砂糖或糖类一样简单的添加,又不会影响食物原有的风味,从而应用到制作食物纤维强化乳制品或补充食物纤维的乳饮料中.由于抗性糊精与脂肪有相似的口感,热量低,也可作为与乳制品风味匹配适当的低热量麦芽糊精来使用,例如,可替换一部分砂糖或脂肪来调制低热量冰淇淋、低脂肪型酸奶饮料等.近年来,发酵乳和乳酸饮料消费量递增,抗性糊精的添加使得抗性糊精和乳酸菌、双歧杆菌等肠内有益菌的生物机能更加充分的被发挥出来,从而产生了极大的相乘效果。

## 在婴幼儿食品中的应用

婴幼儿特别是断乳后体内双歧杆菌骤减,导致腹泻厌食、发育迟缓、营养成分的利用率降低.食用水溶性抗性糊精食品,可以提高营养素的利用率和促进对钙、铁、锌等微量元素的吸收。

## 在面制品中的应用

在面包、馒头、米饭和面条中添加不同种类的膳食纤维,可以增加和改善面包色泽,添加量为面粉的3%~6%