

# 甘露寡糖生产厂家

产品名称	甘露寡糖生产厂家
公司名称	江苏久佳生物科技有限公司
价格	60.00/kg
规格参数	品牌:甘露寡糖厂家 型号:甘露寡糖生产厂家 产地:江苏甘露寡糖厂家
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

甘露寡糖厂家,甘露寡糖生产厂家,甘露寡糖,甘露寡糖添加量,甘露寡糖标准

### 一、简介

甘露寡糖又称为甘露低聚糖，是从酵母培养细胞壁中提取的一类新型抗原活性物质，广泛存在于魔芋粉、瓜儿豆胶、田菁胶及多种微生物细胞壁内。由于它不仅具有低热、稳定、等良好的理化性质，国外已将其作为饲料添加剂广泛用于饲料工业。

### 二、性状

白色粉末。

### 三、用途

可用于谷类及其制品、饮液、乳饮料、婴幼儿食品，食盐，固体饮料，配制酒，营养性固体饮料，胶基糖果，含乳固体饮料，豆奶粉、豆粉，即食早餐谷类食品，果冻，可可粉及其他口味营养型固体饮料，孕产妇配方奶粉，儿童配方奶粉，方便面粉包，孕产妇配方粉。

在饲料中添加 - 甘露聚糖酶，可显著提高猪的采食量、饲料利用率、日增重；日粗粗纤维含量相同时，在饲料中添加 - 甘露聚糖酶可减少猪粪的排泄量。Petty等（1999）研究表明，在仔猪阶段，日粮添加 - 甘露聚糖酶，能显著提高仔猪的采食量，促进饲料利用率，。在猪的整个饲养阶段日粮添加 - 甘露聚糖酶，日饲料消耗量、料肉比、饲养周期都得到明显的降低，平均日增重有了很大的提高

（1）面包、蛋糕、面条类、通心面、提高原材料利用率，改善口感和风味。

(2) 水产糜状制品、罐头食品、紫菜干等，强化组织，保持新鲜味，增强味感

(3) 调味酱、番茄沙司、蛋黄酱、果酱、稀奶油、酱油，增稠剂及稳定剂。

(4) 果汁、酒类等，分散剂。

(5) 冰淇淋、卡拉蜜尔糖，改善味感及稳定性。

(6) 冷冻食品、水产加工品，表面胶冻剂（保鲜）

用作食品添加剂、饲料添加剂、肥料添加剂、化妆品、原料等。常用于各类食品、饮料、保健品、饲料、农业、工业、生化研究等。