

低聚木糖 甜味剂木寡糖 食品级低聚木糖

产品名称	低聚木糖 甜味剂木寡糖 食品级低聚木糖
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	60.00/千克
规格参数	级别:食品级 含量:99 用途:甜味剂
公司地址	徐州市云龙区郭庄路99号世茂云咖啡孵化中心262室
联系电话	15152114979 15152114979

产品详情

产品名称：低聚木糖

英文名称：Xylo-oligosaccharide

简写：XOS

低聚木糖又称木寡糖，是由2-7个木糖分子以（1-4）糖苷键结合而成的功能性聚合糖。甜度相当于蔗糖的40%，糖粉为白色或微黄色固体粉末。无肉眼可见杂质。

乳品饮料类：奶粉、液态奶、酸奶、乳酸菌饮料、碳酸饮料等

食品类：餐桌食品焙烤食品、调味品、甜品点心、各类罐头、糖果

储存方法

低聚木糖粉剂易吸潮，应密封保存，应存于干燥、通风环境，防潮、防晒。

低聚木糖糖浆应存于干燥、通风环境，防晒

产品详情

Productdetails

低聚木糖又称木寡糖，是由2-7个木糖分子以-1,4糖苷键结合而成的功能性聚合糖。与通常人们所用的大豆低聚糖、低聚果糖、低聚异麦芽糖等相比具有独特的优势，它可以选择性地促进肠道双歧杆菌的增殖活性。其双歧因子功能是其它聚合糖类的10-20倍

1、低聚木糖很难为人体消化酶所分解。用唾液、胃液、胰液和小肠酶液进行的消化实验表明：各种消化液几乎都不能分解低聚木糖，它的能量值几乎为零，既不影响血糖浓度，也不增加血糖中胰岛素水平，并且不会形成脂肪沉积，故可在低能量食品中发挥作用，大限度地满足了那些喜爱甜品而又担心糖尿病和肥胖的人的要

2、酸、热稳定性好，难发酵，与其他低聚糖相比，低聚木糖的突出特点是稳定性非常好。即使在酸性条件下（PH=2.5-7）加热至100℃也基本不分解，而某些功能性低聚糖在酸性条件下则很容易分解，从而其促进双歧杆菌增殖活性降低。

3、有效摄入量少

1、食品：用于乳制食品、肉制食品、烘焙食品、面制食品、调味食品等。

2、医药：保健食品、填充剂、医药原料等。

3、工业制造：石油业、制造业、农业产品、蓄电池、精密铸件等。

4、烟草制品：可代替甘油作烟丝的加香、防冻保湿剂。

5、化妆品：洗面乳、美容霜、化妆水、洗发水、面膜等。

6、饲料：宠物罐头、动物饲料、水产饲料、维生素饲料、兽药产品等。