

# 低聚半乳糖 功能性甜味剂 食品级低聚半乳糖

产品名称	低聚半乳糖 功能性甜味剂 食品级低聚半乳糖
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	65.00/千克
规格参数	级别:食品级 用途:甜味剂 含量:99
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

低聚半乳糖低聚半乳糖甜味比较纯正，热值较低（7.1J/g），甜度为蔗糖的20%~40%，保湿性强。在pH为中性条件下有较高的热稳定性，100℃下加热1h或120℃下加热30min后，低聚半乳糖无分解。低聚半乳糖同蛋白质共热会发生美拉德反应，可以用于食品如面包、糕点等的加工。

【产品性状】白色粉末/无色透明或淡黄色糖浆

低聚半乳糖具有较强的耐酸性、耐热性，不会因为在加工过程中的高温杀菌及人体胃酸所分解而失去其本来应有之特性，而低聚果糖则不具备这些特性。低聚半乳糖能被有效地被双歧杆菌和乳酸杆菌同时利用。低聚果糖FOS等低聚糖则只可被乳酸杆菌利用，对双歧杆菌则不明显。

用处：营养强化剂。另按卫生部公告2008-20号适于加入面包等焙烤制品、糖果、果酱、果冻、清凉饮料和酸乳等。规定为新资源食物。

【应用领域】

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。

低聚半乳糖是母乳中重要的益生元，其安全性已经受到广泛认可，我国已于2008年9月将其列入新资源食品目录中。低聚半乳糖的生理功能，双歧杆菌增殖因子低聚半乳糖对肠内的双歧杆菌和乳酸菌具有同时增殖的作用，且可抑制有害菌滋长，同时具有和膳食纤维相同的效用，可促进肠胃蠕动，改善肠道功能。低聚半乳糖的有效摄取量为3g/d每日摄取3g-10g。

在自然界中，动物的乳汁中存在微量的低聚半乳糖，母乳中含量稍多。低聚半乳糖甜味比较纯正，热值较低（7.1J/g），甜度为蔗糖的20%~40%，保湿性强。在pH为中性条件下有较高的热稳定性，100℃下加热1h或120℃下加热30min后，低聚半乳糖无任何分解。低聚半乳糖同蛋白质共热会发生美拉德反应，可以用于特殊性质的食品如面包、糕点等的加工

