

食品级 菊粉 水溶性膳食纤维菊粉

产品名称	食品级 菊粉 水溶性膳食纤维菊粉
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	40.00/千克
规格参数	级别:食品级 用途:甜味剂 有效物质含量: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

一、简介菊粉是以胶体形态含于细胞的原生质中，与淀粉不同，其易溶于热水中，加乙醇便从水中析出，与碘不发生反应。而且在稀酸下菊粉极易水解成果糖，这是所有果聚糖的特性。也可被菊粉酶(inulase)水解成果糖。人和动物体内都缺乏分解菊粉的酶类。二、性状。菊粉微甜，无臭，聚合度为2—60，平均为9，链长根据植物种类、生长期、气候及土壤条件的不同而不同。菊粉极易溶于水，对热很稳定，pH值较低。菊粉，是一种低聚果糖，也是一种可溶性膳食纤维。三、用途乳制品：应用于配方奶粉、酸牛奶、乳饮料、奶片、液态奶乳制品是运用菊粉的理想食品系统，能有效提高人体对钙质的吸收率20%以上，并能在低脂乳制品的应用中模拟乳脂肪的口感，增加制品中纤维的含量。饮料：高纤维果汁饮料、功能性饮料、运动饮料、固体饮料、植物蛋白饮料、果冻类食品添加菊粉后，除增加制品膳食纤维和低聚糖功能之外，还可提高钙、镁、铁等矿物质的吸收率20%以上，并可掩盖苦涩并给人柔软的感觉,使饮料风味更浓、质地更好。