

食品级抗性糊精厂家 营养强化剂抗性糊精价格

产品名称	食品级抗性糊精厂家 营养强化剂抗性糊精价格
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	50.00/千克
规格参数	级别:食品级 用途:营养强化剂 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

一、简介【产品名称】抗性糊精【产品简介】：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三、用途抗性糊精可用于增加食物的纤维含量；部分产品中可用做脂肪替代品；另外抗性糊精还可与蛋白通过食盐和疏水键相互作用形成了热稳定性凝胶。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，抗性糊精属于低分子水溶性膳食纤维。作为一种低热量可溶性食品原料，抗性糊精在食品工业中有的广阔的发展前景。

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4.06.0。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。抗性糊精除了可增加食物的纤维含量，还具有提供热量持久的特点。抗性糊精由淀粉加工而成，是将焙烤糊精的成分提取处理并精炼而成的一种葡聚糖，作为一种可溶性食品原料。抗性糊精用途：抗性糊精的原料可以由小麦淀粉或玉米淀粉制成。抗性糊精可完全溶于冷水，且不会引起粘度增加。抗性糊精包装和贮存：1.本品整包装一般为25KG/袋或25KG纸板桶。2.本品应密封避光，储存于阴凉，干燥，通风处。