

低聚半乳糖

产品名称	低聚半乳糖
公司名称	济南德乐生物技术有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	济南市经四路万达广场万达公馆
联系电话	86-053186116886 13065098978

产品详情

产品型号及规格：

gos-27粉（25kg/包） gos-57液（35kg/桶） gos-70粉（25kg/包）

产品介绍：

低聚半乳糖(galactooligosaccharides，gos)是一种具有天然属性的功能性低聚糖，其分子结构一般是在半乳糖或葡萄糖分子上连接1~7个半乳糖基，即gal-(gal)n-glc/gal(n为0-6)。在自然界中，动物的乳汁中存在微量的gos，而人母乳中含量较多，婴儿体内的双歧杆菌菌群的建立很大程度上依赖母乳中的gos成分。

产品功能：

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。高纯度的低聚半乳糖还可用于医药进行肠道疾病的辅助治疗。

1.母乳益生元：

低聚半乳糖是一种具有天然属性的功能性低聚糖，在人类母乳中含量较多，婴儿体内双歧杆菌菌群建立很大程度上依赖于母乳中的低聚半乳糖成分。

2.耐酸性、耐热性：

低聚半乳糖的耐酸性、耐热性强于其他低聚糖，不会因为在加工过程中的低ph值、高温杀菌及人体胃酸分解而失去其本来应有之特性。因而，在一些高酸食品中得到特别应用：如酸性饮料（碳酸饮料、果汁、凉茶）、果酱、酒类（啤酒、黄酒）、调味品等。

3.超强的双歧因子：

除对乳酸杆菌有独特的增值作用外，低聚半乳糖能增值双歧杆菌中的5种菌群，特别是增值两歧双歧杆菌，这是其他绝大多数低聚糖所不具备的能力。

感官和理化指标：

项目	指标		
	gos-27粉	gos-57液	gos-70粉
感 官	白色粉末，无肉眼可见杂质	无色透明或淡黄色糖浆	白色粉末，无肉眼可见杂质
低聚半乳糖含量（半乳低聚二糖到半乳低聚八糖）（以干基计）	27.0%	57.0%	70.0%
水分	3.5%	-	3.5%
无水乳糖含量（以干基计）	12.0%	-	23.0%
无水葡萄糖含量（以干基计）	12.0%	-	1.0%
干物质（以干基计）	-	74.0-76.0%	-
ph值	5.0-6.5	2.8-3.8	3.0-6.0
菌落总数（cfu/g）	3000		
大肠菌群（cfu/100g）	30		

产品应用：

低聚半乳糖在食品工业中广泛地应用于保健品、烘焙食品、乳制品、糖果、果酱、清凉及保健饮料、糕点、调味品中。应用于烘焙食品不仅能改善食品风味、质地及色泽，还能因为其低能量减少肥胖症的发生。婴幼儿配方奶粉中添加gos，可以促进婴幼儿肠道健康并增强其抵抗力，还进一步提高了婴幼儿对配方奶粉的生理耐受性。