

乳糖

产品名称	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：

99.0% 80目 100目 200目（25kg/包）

产品介绍：

乳糖[lactose]是二糖的一种，是在哺乳动物乳汁中的双糖，因此而得名。它的分子结构是由一分子葡萄糖和一分子半乳糖缩合形成。味微甜，牛乳中约含乳糖4%，人奶中含5%到7%。工业中从乳清中提取，用于制造婴儿食品、糖果、人造牛奶等。医学上常用作矫味剂。

产品功能：

乳糖是发酵乳必不可少的碳源，乳糖在乳酸菌的作用下，分解成半乳糖和葡萄糖。为人类提供营养、提供能源。乳糖对乳制品组织状态有着重要影响，炼乳生产、炼乳口感、奶粉的溶解性以及乳制品的颜色、风味都起着重要作用，还有褐变反应和发酵后风味的形成。

乳糖在肠道内不易被分解，可在肠道内长时间滞留。乳糖经乳糖酶作用后形成有机酸，会使肠道pH值下降，在酸的作用下可促进钙离子的吸收。另外，乳糖分解后形成的葡萄糖也有促进钙质吸收的作用。

乳糖具有整肠作用，在小肠内未被乳糖酶分解的乳糖会移往大肠，在大肠中生活的微生物会利用乳糖，由其是占菌群多数的乳酸菌、比菲德菌会将乳糖转变成乳酸、醋酸，使肠道pH值下降，这些有机酸会刺激肠道蠕动，所以具有整肠作用、能防止婴儿便秘。

感官和理化指标：

感官指标：

项目	要求
外观	呈结晶性颗粒或粉末
滋味	微甜无异味
颜色	白色到浅黄色

理化指标：

项目	要求
乳糖（干基中）/（g/100g）	99.0
水分/（g/100g）	6.0
灰分/（g/100g）	0.3
ph/（10%水溶液）	4.5-7.0

乳糖含量按（100-水分-灰分）/（100-水分）计算