

低聚果糖 FOS-95粉

产品名称	低聚果糖 FOS-95粉
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：

fos-55液（70kg/桶） fos-95粉（25kg/包）

产品介绍：

低聚果糖(fructo oligosaccharide, fos) 又称寡果糖或蔗果低聚糖，是由1~3个果糖基通过 (2—1)糖苷键与蔗糖中的果糖基结合生成的蔗果三糖、蔗果四糖和蔗果五糖等的混合物。100克干重菊芋中约有60—70克菊粉，菊粉是通过线性的 —2, 1—糖苷链连接的果聚糖，其末端为一蔗糖基。故以菊芋粉为原料用菊糖内切酶水解作用，经精制最终可得低聚果糖浆。

产品特点：

低聚果糖是一种天然活性物质。甜度为蔗糖的0.3-0.6倍。既保持了蔗糖的纯正甜味性质，又比蔗糖甜味清爽。是具有调节肠道菌群，增殖双歧杆菌，促进钙的吸收，调节血脂，免疫调节，抗龋齿等保健功能的新型甜味剂，被誉为继抗生素时代后最具潜力的新一代添加剂——促生物质；在法国被称为原生素（prebiote），已在乳制品、乳酸菌饮料、固体饮料、糖果、饼干、面包、果冻、冷饮等多种食品中应用。

产品功能：

- 1.低聚果糖作为益生元的代表，具有双向调整微生态平衡的“整肠”生理功能。低聚果糖可有效增值人体内的双歧杆菌的数量，改善肠道菌群。低聚果糖不会被人体的胃和小肠吸收，而是直接进入大肠，被双歧杆菌优先利用，是双歧杆菌的增殖因子，通过抑制有害菌，起到维护人体健康的作用。
- 2.低甜度、低热量，低聚果糖的甜度仅为蔗糖的1/3，在人体内不被 α-淀粉酶、蔗糖转化酶和麦芽糖酶分解，不能作为能源被人体利用，不会使血糖值升高，因此非常适合于糖尿病患者及肥胖者食用。

3.润肠通便。低聚果糖不能在人体内被消化吸收，属于地相对分子质量的水溶性膳食纤维，因此可用它来使粪便变稀、缓解便秘。它的这种生理功能完全归功于其独有的发酵特征（双歧杆菌增殖特性）。

4.抗龋齿。功能性低聚果糖一般对牙齿无不良影响。龋齿主要是由于口腔微生物，特别是突变链球菌（streptococcusmutans）利用蔗糖所生产的算，特别是乳酸及不溶于水的-葡聚糖作用的结果。功能性低聚果糖不能成为上述口腔微生物的作用底物，也没有菌体凝结作用，因而不会引起牙齿龋变。

5.促进矿物质的吸收。低聚果糖具有截留矿物质元素如ca、mg、fe、zn的能力。低聚果糖不能被消化酶分解，在到达大肠后，随着低聚果糖被双歧杆菌发酵分解，释放出矿物质离子。另外，低聚果糖经过双歧杆菌等发酵，长生的短链脂肪酸降低了肠道ph，在酸性环境中，许多矿物质溶解速度增加，因而有利于吸收。

感官和理化指标：

感官指标：

项目	液体（55液）	固体（95粉）
外观	透明粘稠液体，无肉眼可见杂质	无定形粉末或结晶性粉末，无肉眼可见杂质
滋味	具有本品特有的香气，甜味柔和，清爽，无异味	具有本品特有的香气，甜味柔和，清爽，无异味
颜色	无色或淡黄色	白色或微黄色

理化指标：

项目	液体（55液）	固体（95粉）
低聚果糖总含量（占干物质，质量分数）/（%）	55	95
干物质（固形物，质量分数）/（%）	75	-
水分（质量分数）/（%）	-	5

ph		4.5-7.0
电导灰分(质量分数)/(%)		0.4
色度	0.2	-
透光率/(%)	85	-

产品应用：

- 1、低聚果糖不易被人体吸收，热量值很低，不会导致肥胖，可以生产减肥食品、低卡路里食品；低聚果糖甜度低，可生产无糖或低糖食品，深受人们的喜爱。
- 2、低聚果糖具有良好的生理功能，生产的功能性保健食品可降血压、健肠助消化、改善胃肠道功能。
- 3、低聚果糖具有明显的抑制淀粉回生的作用，这一特点用于食品时非常突出，利用低聚果糖生产的饼干、烘焙食品色泽美观、松软可口、组织均匀、保存性佳，可大大延长存放期。
- 4、利用低聚果糖的水溶性膳食纤维性质，可开发新型功能保健酒，易消化吸收，具有滋补营养性，强化体质耐力，明显有益人体健康。
- 5、低聚果糖在-25~5摄氏度的低温下贮存仍很稳定，可以应用在冰淇淋之类的冷食中。
- 6、低聚果糖应用于奶粉，对排毒洁肠、双向调节微生态平衡很有作用。
- 7、低聚果糖用于乳酸菌饮料，解决人们乳糖耐受性问题，增加水溶性可吸收钙的含量，使乳制品更易消化吸收。
- 8、低聚果糖作为益生菌，用于动物饲料生产，只消灭有害菌，不杀死有益菌，对动物安全无毒性。
- 9、低聚果糖添加于化妆品，可以抑制脸部皮肤表面有害菌的生长，并能有效减缓色素沉淀，淡化并消除色斑，对皮肤保健有良好的作用。
- 10、低聚果糖可与各地特产植物(如绞股蓝、芦荟等)搭配开发生产国际流行的第三代保健品。