# 低聚果糖生产厂家，低聚果糖价格，低聚果糖作用

| | |
|---|---|
| 产品名称 | 低聚果糖生产厂家，低聚果糖价格，低聚果糖作用 |
| 公司名称 | 郑州鸿祥化工有限公司 |
| 价格 | 72.00/公斤 |
| 规格参数 | |
| 公司地址 | 郑州市长兴路与国基路交叉口 |
| 联系电话 | 86-037153796630 18037511379 |

# 产品详情

供应优质低聚果糖，低聚果糖最新报价，低聚果糖用途，低聚果糖添加量，低聚果糖用量用法，低聚果糖市场价格，低聚果糖含量

【产品名称】低聚果糖

【英文名称】fructo oligosaccharide

【产品性状】

低聚果糖为糖浆为无色或淡黄色、透明粘稠液体，带低聚果糖清香，甜味柔和清爽，无异味，无外来杂质。糖粉为白色结晶性粉末，甜味柔和清爽，带低聚果糖清香，无异味，无外来杂质。

又称蔗果低聚糖，是由1～3个果糖基通过β(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β—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。

【产品用途】

低聚果糖是一种天然活性物质。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；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。

1. 低热能值，由于低聚果糖不能被人体直接消化吸收，只能被肠道细菌吸收利用，故其热值低，不会导致肥胖，间接也有减肥作用。对糖尿病患者来说也是一种良好的甜味剂。

2. 由于其不能被口腔细菌(指突变链球菌smutans)利用，因而具有防龋齿作用。

3. 对肠道益菌的增殖作用。低聚果糖对肠道中有益菌群如双岐杆菌、乳酸杆菌等有选择性增殖作用，使有益菌群在肠道中占有优势，抑制有害菌的生长，减少有毒物质(如内毒素、氨类等)的形成，对肠粘膜细胞和肝具有保护作用，从而防止病变肠癌的发生，增强机体免疫力。

4. 可降低血清中胆固醇和甘油三酯的含量。

5. 促进营养的吸收，尤其是钙的吸收。

6. 防治腹泄和便秘。

【产品包装】低聚果糖内用两层聚乙烯塑料袋，外用纸板圆桶包装。净含量25kg。

【产品贮存】低聚果糖贮存于干燥、洁净的阴凉处。保质期两年。

著名国学大师翟鸿燊指出:企业产品的品质是一个企业发展的生命，有了品质，企业的诚信度和美誉度才有灵魂的依附，当今的中国呼唤良知企业和品质保障的产品，为了这个民族的未来，也为了自已的 千秋万代。 欢迎新老客户前来洽谈！咨询热线： 0371-53796629，18037511378，qq：1973671826