

## 功能性添加剂 --低聚异麦芽糖

产品名称	功能性添加剂 --低聚异麦芽糖
公司名称	青岛和本食品配料有限公司
价格	12.00/千克
规格参数	型号:食品级 品牌:中国 外观:粉状
公司地址	青岛市李沧区金水路768号12号楼4单元1102
联系电话	0532-89088518 15092032578

## 产品详情

声明：我公司报价均以100g为单位，实际包装规格为25kg/袋或25kg/箱，不足25kg均列为样品发货，样品包装规格随机！

低聚异麦芽糖：

低聚异麦芽糖是以精制定粉液化后，采用液相色谱分离技术而制得的一种淀粉糖制品，现已经正式确认为功能性低聚糖。功能性低聚糖是由2-10个相同或不同的单糖以糖苷键结合而成，不被胃酸及酶降解，即一般所讲的不消化糖类。

低聚异麦芽糖的生理功能

一、能具有促进双歧杆菌显著增殖的特性。低聚异麦芽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，助其大量繁殖，为双歧杆菌的增殖因子；肠内其它有害菌则不能利用，从而能抑制有害菌的生长，促使肠道内的微生态向良性循环调整。

1、维持肠道正常细菌群平衡，尤其是老年和婴儿。双歧杆菌能抑制病原菌和腐败菌生长，防止便秘、下痢和胃肠障碍。

2、双歧杆菌有抗肿瘤活性。

3、双歧杆菌能在肠道内合成维生素b1、b2、b6、k、尼克酸、叶酸等，还能生物合成某些氨基酸，能提高人体对钙离子吸收。

4、降低血液中胆固醇水平。

5、能改善乳制品的消化率，提高人们对乳糖的耐性。国外有许多乳制品中都添加麦芽低聚糖，以提高其保健功能。

6、增强人体免疫功能，预防抗生素类对人体的各种不良副作用。

二、具有抗龋齿性，低聚异麦芽糖属难发酵性糖，不会被蛀牙菌利用。具有异麦芽糖残基的低聚异麦芽糖与蔗糖结合使用时会强烈抑制不溶性葡聚糖的合成，从而阻止齿垢的形成，使蛀牙菌不能在牙齿上附着生长繁殖。因此，低聚异麦芽糖在以蔗糖为原料的食品中，起着防龋齿的作用。

三、具有难发酵性，低聚异麦芽糖是酵母和乳酸菌不能利用的糖类。添加到食品中不会过多的增加食品的热值，食用者不必担心发胖。

四、imo-90产品。含异麦芽糖、潘糖、异麦芽三糖大于45%，非发酵性糖大于90%，用于适合糖尿病人食用的食品中，食用后不会引起血糖的增加，也不会增加血中胰岛素水平，并且保健性能更优于imo-50，因此应用范围更加广泛。

#### 产品技术指标

低聚异麦芽糖[imo-50]/[imo-90]浆(粉) 感官指标				
项目	imo-50		imo-90	
	糖浆	糖粉	糖浆	糖粉
外观	无色或浅黄色、透明黏稠液体。甜味柔和，无异味，无正常视力可见杂质。	白色无定形粉末。甜味柔和，无异味，无正常视力可见杂质。	无色或浅黄色、透明黏稠液体。甜味柔和，无异味，无正常视力可见杂质。	白色无定形粉末。甜味柔和，无异味，无正常视力可见杂质。

低聚异麦芽糖[imo-50]/[imo-90]浆(粉) 理化指标				
项目	imo-50		imo-90	
	糖浆	糖粉	糖浆	糖粉
水分	——	——	5.0%	——
干物质	75%	——	——	75%
ph值	——	——	——	4.0 ~ 6.0
透射比	95%	——	——	95%
溶解度	——	——	99%	——
硫酸灰分	——	——	——	0.3%
imo含量(占总糖)	——	50%	——	——
ig2+p+ig3含量(占干物质)	——	35%	——	——

低聚异麦芽糖[imo-50]/[imo-90]浆(粉) 卫生指标

项目	imo-50		imo-90	
	糖浆	糖粉	糖浆	糖粉
铅(以pb计)			0.5mg/kg	
砷(以as计)			1.0mg/kg	
铜(以cu计)			5.0mg/kg	
二氧化硫(以so2计)			10mg/kg	
大肠菌群			30mpn/100g	
菌落总数			3000cfu/ml	
致病菌(沙门氏菌)			不得检出	

购买甜味剂低聚异麦芽糖，欢迎您到青岛和本食品！

"功能性添加剂--低聚异麦芽糖"的外观是粉状，有效物质含量是99（%），型号是食品级，品牌是中国，保质期是12个月，主要用途是甜味剂，产品规格是1kg/袋，含量是99（%）