

# 燕麦纤维(膳食纤维)饱腹代餐苗条配方 补充膳食纤维

产品名称	燕麦纤维(膳食纤维)饱腹代餐苗条配方 补充膳食纤维
公司名称	郑州长乐食品科技有限公司
价格	面议
规格参数	型号:食品级 主要营养成分:燕麦纤维 品牌:国产
公司地址	郑州市二七区大学路14号1号楼5层东半部501室
联系电话	15238635280 18339232693

## 产品详情

燕麦是当今世界公认的天然保健绿色食物。本产品以燕麦为原料，采用生物技术富集燕麦中的 - 葡聚糖，同时获得最合适的分子量与空间结构，燕麦 - 葡聚糖呈管状的三维网状结构，呈最活泼的生理功能特性。

燕麦纤维是一种优质的膳食纤维，低甜味、低热量、无异味，能有效限制消化道内脂肪的吸收，促进类脂化合物的排泄，增加饱腹感，减少进食量，促使葡萄糖吸收减慢，从而降低餐后血糖水平，降低血脂，预防肥胖症。而且燕麦纤维可有效调节肠道pH值，改善有益细菌的繁殖环境，使双歧杆菌等有益菌群迅速扩大，从而抑制腐生菌生长，防止肠道黏膜萎缩，及时将体内毒素和代谢废物排泄，而且在人体肠道中吸水膨胀并保持水分，刺激肠道蠕动，抑制有毒发酵物，预防结肠癌。因此，燕麦纤维是当前国际上公认的一种功能性食品基料。

燕麦纤维应用性能好，具有很强的持水、持油效果，添加到黑麦面包、全麦面包、土司等产品中可改善面包质构，具有保水保鲜的功能，同时它还能防止面包的表面老化。燕麦纤维不影响烘焙的口味，特别在冷面团中使用，能使面团发酵更充分，赋予产品一个骨架，能解决蛋糕的塌陷、水分过低的问题，燕麦纤维还可以增加面团的可塑性，降低弹性，使面团易成型，模纹清晰，产品咀嚼感好，酥脆性增加。

燕麦纤维作为一种功能性基料，可广泛应用到以下各类食品中：

焙烤食品：面包、糕点、饼干 饮料：固体饮料、液体饮料 乳制品：牛奶、冰淇淋 保健食品

饱腹代餐粉 补充膳食纤维 天然绿色 营养美味饱腹代餐，告别折腾、饥饿、腹泻。天然的杂粮蔬果含有丰富的膳食纤维，它能帮助消化及排毒，用它们来做代餐食品，口感与营养均能兼顾，还无需忍饥挨饿！形象不只是一种对外形美的追求，也是对身体健康的追求，它代表了一种生活态度。

本产品的型号是食品级，主要营养成分是燕麦纤维，品牌是国产，外观是粉末状，有效物质含量是100（%），产品规格是20公斤/袋，保质期是360，主要用途是营养强化剂