

酵母葡聚糖 CAS号:9051-09-2

产品名称	酵母葡聚糖 CAS号:9051-09-2
公司名称	郑州天宇食品配料有限公司
价格	85.00/kg
规格参数	品牌:天宇 型号:ty 天宇:酵母葡聚糖
公司地址	郑州万客来食品城南院东区1排28-1号
联系电话	0086-037168768390 13838081507

产品详情

产品说明：酵母葡聚糖 cas号:9051-09-2

别名：葡聚糖;葡聚精;右旋糖酐40;红细胞生成素(epo);右旋糖苷;葡聚糖生物化学品,凝胶色谱对照品;葡聚糖标准 5000;右旋糖苷、葡聚糖。

分子结构：

就分子量而论，有从0.5万个分子组成的到超过106个的多糖。由糖苷键结合的糖链，至少要超过10个以上的单糖组成的聚合糖才称为多糖。比10个少的短链的称为寡糖。不过，就糖链而论即使是寡糖，在寡糖上结合了蛋白质和脂类的，就整个分子而论，如果是属于高分子，则从广义上来看也属于多糖，因此特称为复合多糖（conjugated polysaccharide，complex poly - saccharide）或复合糖质（glycoconjugate）（糖蛋白、糖脂类、蛋白多糖）。

生物化学功能：

酵母多糖具有贮藏生物能〔如：淀粉、糖原、菊粉（inulin）〕和支持结构〔如：纤维素、几丁质（chitin）、粘多糖〕的作用。但是，细胞膜和细胞壁的多糖成份不仅是支持物质，而且还直接参与细胞的分裂过程，在许多情况下成为细胞和细胞，细胞和病毒，细胞和抗体等相互识别结构的活性部位。

多糖无甜味，在水中不能形成真溶液，只能形成胶体，无还原性，无变旋性，但有旋光性。

食品工业中常见的酵母菌在一定条件下可发酵产生具有生物活性的胞壁多糖，这些多糖物质在食品中具有相当的应用价值。

（1）酵母多糖增稠剂

用热水溶解得到的溶液，其黏度冷却后要比用冷水高，胶浓度5%以上，黏度随浓度增加而大幅度上升，但黏度值受温度及酸度的影响。酵母多糖与洋槐豆胶有协同作用，与cmc混用也能增加黏度，此外酵母多糖有较好的冷冻/融化稳定性，8%的酵母多糖溶液经加热至95℃冷却后能形成凝胶。

(2) 乳化剂

由于共价结合到蛋白质骨架上的甘露糖的存在使酵母细胞壁的甘露糖蛋白具有与表面活性剂和许多乳化剂相同的亲水亲油性结构。另外,葡聚糖也有较好的油水乳化稳定性。所以酵母细胞壁可以充当乳化剂的角色。据报道在油-水系统中加入酵母胞壁多糖,经搅拌后,能形成非常细腻如同奶酪质地的、稳定性好的乳状物。

(3) 低热、防龋齿食品原料

葡聚糖属于低热量的食品原料,不易被人体消化吸收,因此可代替高热量糖类物质加入到食品中,能有效降低血糖量的增加,预防糖尿病,及控制肥胖症。葡聚糖在口腔内,不能被产生龋齿的细菌分解、产酸,而腐蚀牙齿,因此还可达到防治龋齿的作用。