

# 聚葡萄糖 聚葡萄糖 百奥特

产品名称	聚葡萄糖 聚葡萄糖 百奥特
公司名称	上海百奥特植物蛋白科技有限公司
价格	20.00/公斤
规格参数	型号:PD-90 主要营养成分:聚葡萄糖 品牌:百奥特
公司地址	中国 上海市金山区 上海市金山亭林开发区
联系电话	86 21 54296880 13482014265

## 产品详情

型号	PD-90	主要营养成分	聚葡萄糖
品牌	百奥特	外观	淡黄色粉末
含量	90(%)	有效物质含量	90(%)
产品规格	食品级	保质期	2年
主要用途	补充膳食纤维		
聚葡萄糖 (polydextrose)			

### 【产品简介】

聚葡萄糖 (polydextrose) 又称聚糊精,是在柠檬酸,山梨醇的存在下,将葡萄糖高温低压反应聚合而成的多聚体,其化学式以1,6-糖苷键结合为主葡萄糖无规则键合的缩聚物,平均分子量大于3200,平均聚合度大于20。聚葡萄糖为白色至淡黄色色粉状或颗粒,极易吸潮,易溶于水,溶解度70%以上,10%水溶液的ph为2.5~7.0,无特殊味。聚葡萄糖是一种低热量物质(4.148kj/g),约为一般碳水化合物(16.5kj/g)的四分之一,脂肪的九分之一。

### 【安全性能】

通过动物和人体试验证实,聚葡萄糖具有高度的安全性。八十年代美国食品与药物管理局(fda)联合国粮农组织/世界卫生组织(fao/who)均批准聚葡萄糖为安全的食品添加剂,并列入美国使用化学品法典(pcc)。目前,中国、日本、澳大利亚等45个国家已批准使用聚葡萄糖。另外,日本的厚生省已确认聚葡萄糖是一种食品,我国将其列入国家食品添加剂。

### 【质量标准】

项目	标准
色泽	乳白色或浅黄色

形状	颗粒状
气味	具有本品特有的气味，无异味
滋味	酸、甜适口
聚葡萄糖（%）	90
水分（%）	4.0
溶解度（%）	90
灼烧残渣90%	0.3
5-羟基糠醛，（以干燥品无灰分计，%）	0.1
葡萄糖（%）	4.0
山梨糖醇（%）	2.0
砷（以as计，mg/kg）	0.5
铅（以pb计，mg/kg）	0.5
菌落总数，cfu/g	1000
大肠菌群，mnp/100g	40
霉菌，cfu/g	25
酵母，cfu/g	25
致病菌（指肠道致病菌和致病性球菌）	不得检出

说明：以上标准均以“干基”表示。

### 【功能特性】

1. 调节脂类代谢：聚葡萄糖可在小肠内造成一层膜，并缠裹部分食物脂肪，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，从而达到调节血脂，减少脂肪堆积，预防肥胖等功效。
2. 降低胆固醇：聚葡萄糖能吸附胆汁酸、胆固醇变异原等有机分子，抑制总胆固醇（tc）浓度升高，降低胆酸及盐类的合成与吸收，降低人体血浆和肝脏胆固醇水平，防治冠状动脉硬化，胆石症和预防心脑血管疾病等。
3. 减少糖量吸收：聚葡萄糖可阻碍事物与消化液充分接触，抑制增血糖素分泌，促使葡萄糖吸收减慢，从而降低餐后血糖水平，充分发挥胰岛素的作用，防止糖尿病。
4. 预防便秘：聚葡萄糖能在人体肠道中吸水膨胀并保持水分，增加粪便体积，刺激肠道蠕动，加速排便频率，起到润肠通便和预防便秘的作用。
5. 能够排毒养颜：聚葡萄糖能有效调节肠道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，并及时将体内毒素和代谢废物排泄，避免毒素从皮肤排出，达到美肤养颜的效果和预防痔疮、胃肠炎、结肠癌等疾病的发生。

### 【应用范围】

- 保健品：可直接以胶囊、片剂、口服液、冲剂等直接服用，服用量5~15克/天；作为保健品膳食纤维类配料添加量：0.5%~50%
- 面制品：馒头、面包、糕点、饼干、挂面、方便面等。添加量：0.5%~10%
- 肉制品：火腿肠、午餐肉、三明治、肉松、馅料等。添加量：2.5%~20%
- 乳制品：牛奶、豆奶、酸奶、配方奶粉等。添加量：0.5%~5%
- 饮料：各种果汁、碳酸饮料。添加量：0.5%~3%
- 酒类：添加到白酒、黄酒、啤酒、果酒和药酒中，生产出高纤维保健酒。添加量：0.5%~10%
- 调味品：香辣酱、果酱、酱油、醋、火锅料、方便面汤料等。添加量：5%~15%

冷冻食品冰糕、冰棍、果冻、冰淇淋等。添加量：0.5% ~ 5%

: