

深圳低批发低聚果糖，食品级低聚果糖

产品名称	深圳低批发低聚果糖，食品级低聚果糖
公司名称	深圳市江源商贸有限公司
价格	95.00/公斤
规格参数	品牌:江源 型号:AEO-3 用途: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。
公司地址	深圳市南山区公园南路蛇口联合工业村G栋A603 南山区电子商务创新服务基地(入驻深圳一二三商务秘书有限公司)
联系电话	0755-29438062 13316857156

产品详情

英文：Low poly fructose 食品级低聚果糖，CAS：57-48-7。分子式：C₆H₁₂O₆ 分子量: 152.15
pH值5.0-7.5 含量99%

性状：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。

又称蔗糖低聚糖，是由1~3个果糖基通过(2—1)糖苷键与蔗糖中的果糖基结合生成的蔗糖三糖、蔗糖四糖和蔗糖五糖等的混合物。100克干重菊芋中约有60—70克菊粉，菊粉是通过线性的—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。

概述及用途：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。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，低聚果糖不易被人体吸收，热量值很低，不会导致肥胖，可以生产减肥食品、低卡路里食品；低聚果糖甜度低，可生产无糖或低糖食品，深受人们的喜爱。

2．低聚果糖具有良好的生理功能，生产的功能性保健食品可降血压、健肠助消化、改善胃肠道功能。

3，低聚果糖具有明显的抑制淀粉回生的作用，这一特点用于食品时非常突出，利用低聚果糖生产的饼干、烘焙食品色泽美观、松软可口、组织均匀、保存性佳，可大大延长存放期。

4. 利用低聚果糖的水溶性膳食纤维性质，可开发新型功能保健酒，易消化吸收，具有滋补营养性，强化体质耐力，明显有益人体健康。
5. 低聚果糖在-25~5摄氏度的低温下贮存仍很稳定，可以应用在冰淇淋之类的冷食中。
6. 低聚果糖应用于奶粉，对排毒洁肠、双向调节微生态平衡很有作用。
7. 低聚果糖用于乳酸菌饮料，解决人们乳糖耐受性问题，增加水溶性可吸收钙的含量，使乳制品更易消化吸收。