

供应比利时进口菊粉，beneo orafti菊粉

产品名称	供应比利时进口菊粉，beneo orafti菊粉
公司名称	济南德乐生物技术有限公司
价格	面议
规格参数	品牌:beneo orafti 型号:GR
公司地址	济南市经四路万达广场万达公馆
联系电话	86-053186116886 13065098978

产品详情

菊粉，源自于菊芋或菊苣，是一种天然低聚果糖，由<60个果糖单位以P(2—1键)连接的果糖复合物。菊粉微甜，无臭，聚合度为2—60，平均为9，链长根据植物种类、生长期、气候及土壤条件的不同而不同。菊粉极易溶于水，对热很稳定，pH值较低。菊粉，是一种功能性低聚果糖，也是一种可溶性膳食纤维。

菊粉可增加黏性，提高食品的水结合能力，改善食品的组织结构，使结构紧密；改善食品的味觉及口感，并具有持久性，因此在食品饮料中可以与脂肪和砂糖替换用。菊粉是目前发现的最易溶解的膳食纤维之一，溶解性极好，10 水中的溶解度为60g/L，90 水中的溶解度为330g/L，特别容易分散于饮料、牛奶、酸奶和乳制品中。加入菊粉的低脂食品具有与全脂产品相同的口感。

八大保健功效：

1. 调节肠胃功能
2. 提高免疫力
3. 排毒养颜美容
4. 改善脂质代谢减肥
5. 促进矿物质吸收
6. 有利于维生素合成
7. 防止龋齿

8. 适宜于糖尿病人食用

菊粉在食品工业中的应用：

(1) 巧克力 制品代糖品

菊粉作巧克力制品的代糖品时，无须调整加工工序。如与山梨糖醇结合使用，效果更好。

(2) 改进低脂干酪特性和口感

菊粉可稳定水或脂肪的结构，改进干酪的特性(如涂抹性)和口感，同时可替代乳清蛋白或淀粉衍生物。

(3) 强化制品的膳食纤维，为牛奶、酸奶、乳品饮料和大豆制品等低脂食品提供全脂产品样的口感，提高营养价值，带来更佳口味。

(4) 生产低脂肉制品

替代低脂肉制品的油脂，改进肉制品结构如法兰克福肠。

(5) 降能食品

菊粉为人体提供能量是通过在结肠中被发酵达到的，资料表明，菊粉所提供的热能只有1%。

(6) 替代奶油及冰淇淋的油脂

菊粉可使水形成奶油、油脂一样的口感，故可替代油脂。生产低脂、脱脂乳或蔬菜奶油，还可替代冰淇淋和其它类似产品的油脂。

生理功能及代谢特点：

调节脂类代谢：服用适量的水溶性膳食纤维能在小肠内形成一层膜，可阻止消化道内脂肪的吸收，促进类脂化合物的排泄，从而达到降血脂，预防心脑血管疾病。

治疗便秘、防治腹泻：水溶性膳食纤维保持水分，促进肠蠕动，使粪便软化，增大粪便体积，加快其从体内排出，一般服用三天后即产生明显效果。

提高免疫力：水溶性膳食纤维有很好的持水性，进入肠道后，稀释有害物质的浓度，并促使它排出体外。

助控作用：水溶性膳食纤维有助于预防过度的食物摄入和脂肪堆积。