

供应益生元型食品配料：菊粉

产品名称	供应益生元型食品配料：菊粉
公司名称	广州市泽钰生物科技有限公司
价格	面议
规格参数	外观:白色粉末 含量:90% 成份:果聚糖
公司地址	广州市天河区林和西路9号耀中广场A座2818-2819房
联系电话	020-86558102 13302399492

产品详情

[益生元型食品配料：菊粉](#)

外观：白色粉末

口感：微甜

含量：90%

作为一种功能性食品配料，菊粉在食品工业上得到了广泛的应用，尤其在以下方面：

- 1、加工低脂食品（如奶油、涂抹食品）
- 2、配置高纤维膳食
- 3、可作为双歧杆菌增殖引资，属于益生元食品配料
- 4、用于乳饮料、酸牛奶、液态奶中
- 5、用于焙烤制品
- 6、用于果汁类饮料、功能性水饮料、运动饮料，果露、果冻中
- 7、用于奶粉、鲜奶干吃片、奶酪、冷冻甜点中

菊粉，也叫菊糖。包装：25公斤/袋。含量：90%。功能性的糖类替代品，是现代功能性食物的主要添加

剂，被广泛的应用到食品、药品和保健品中。菊粉，源自于菊芋或菊苣根，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。菊粉是一种天然低聚果糖，又是一种功能性低聚果糖，一种可溶性膳食纤维。研究表明，每日摄食10~15克菊粉对控制体重、改善肠道功能、防止一些疾病、肌体失调以及老年病很有帮助。菊粉是一种天然的碳水化合物，几乎不被胃酸水解和消化。菊粉在到达结肠前未被破坏，在结肠中被大量有益微生物发酵，从而具有低聚果糖和膳食纤维的特点。

[益生元 \(Prebiotics\)](#) 是一种膳食补充剂，通过选择性的刺激一种或少数种菌落中的细菌的生长与活性而对寄主产生有益的影响从而改善寄主健康的不可被消化的食品成分。菊粉是低聚糖和高聚糖的混合体，其中低聚糖部分归属于益生元，高聚糖部分归属于水溶性膳食纤维。菊粉是目前公认的最优质的益生元和膳食纤维。