

厂家直销 菊粉食品级 膳食纤维果聚糖

产品名称	厂家直销 菊粉食品级 膳食纤维果聚糖
公司名称	三原天域生物制品有限公司
价格	50.00/公斤
规格参数	
公司地址	陕西省咸阳市三原县陂西工业园
联系电话	029-32562222 18165211053

产品详情

菊粉 (Inulin) 是由果糖经 β -(2-1) 键连接而成的线性直链多糖，末端常带有一个葡萄糖，聚合度 DP 通常为 2-60。

菊粉实际上是多种不同聚合度果聚糖的混合物。其中聚合度较低 (DP=2-9) 的果聚糖通常称为低聚果糖，聚合度 10-30 的果聚糖通常称为多聚果糖，聚合度高于 40 的果聚糖通常称为高聚果糖。

物化性质

白色或乳白色无定形粉末，略带甜味，可溶于水

复合性

菊粉的平均聚合度 DP 约 26 左右

其中：DP2-10 的低聚果糖占 10% 左右，对便秘，排毒养颜优异

DP11-20 的中聚果糖占 30% 左右，对矿物质吸收，腹泻更有益

DP21-30 的多聚果糖占 40% 左右，对糖尿病，心血管疾病优异

DP31-60 的多聚果糖占 20% 左右，对预防癌症优异

这就使得菊粉兼有各种果聚糖的保健功效，所以我们称菊粉为复合型多糖或复合型益生元。

水溶性

水溶性膳食纤维全部被有益菌发酵降解，使有益菌增殖效果非常明显，营养界称：菊粉是有益菌

增殖的极品

菊粉的摄入量

美国FDA(食品药品监督管理局) 建议每天20-35g 欧盟食品科学委员会推荐每天30g
日本政府推荐每天20-25g 世界卫生组织推荐每天27-40g
中国政府推荐每天35g(中国人每天从食物中摄入14g左右),因此建议中国人每天补充10-20g为宜

质量分析单

编号：20170113

产品名称	菊粉	植物来源	菊芋	批号	INS20170301
数量	1000kg	使用部位	菊芋根	CAS NO.	9005-80-5
报告日期	2017.1.13	生产日期	2017.1.13	有效日期	2020.1.12

项目	要求	结果	方法依据
感官指标			
色泽及形态	白色粉末，无结块	符合	目测
滋味及气味	具有本品固有的滋味及气味，无异味	符合	感官
杂质	无正常视力可见的外来杂质	符合	目测
理化指标			
菊粉（果糖聚合体的混合体）	90.0g/100g	93.72g/100g	Q/JW 0001 S-2015
其他糖类（葡萄糖+果糖+蔗糖）	10.0g/100g	6.28g/100g	
水分	4.5g/100g	2.18g/100g	GB 5009.3
灰分	0.2g/100g	0.09g/100g	GB 5009.4
PH（10%水溶液）	4.5-7.0	4.95	卫生部公告2009年第5号
总砷（以As计）	0.5mg/kg	< 0.1mg/kg	CP2015<2321> ICP-MS
铅（以Pb计）	0.5mg/kg	< 0.1mg/kg	CP2015<2321> ICP-MS
汞（Hg）	0.2mg/kg	< 0.01mg/kg	CP2015<2321> ICP-MS
镉（Cd）	0.2mg/kg	< 0.01mg/kg	CP2015<2321> ICP-MS
微生物指标			
菌落总数	1000CFU/g	15CFU/g	GB 4789.2
霉菌和酵母菌	50CFU/g	< 10CFU/g	GB 4789.15
大肠菌群	3.6MPN/g	< 3.0MPN/g	GB 4789.3

非辐射

结论
包装和存储

符合Q/JW 0001 S-2015标准要求
内包装食品级双层塑料袋，外包装纸板桶。

保质期

产品密封、置于阴凉干燥处保存。
在规定的储存条件下，有效期36个月。