

# 速溶燕麦葡聚糖（低粘）

产品名称	速溶燕麦葡聚糖（低粘）
公司名称	江西清源汉本生物科技有限公司
价格	.00/克
规格参数	品牌:英仕特牌 生产者:江西清源汉本生物科技有限公司 产地:江西省抚州市
公司地址	江西省抚州市高新技术产业园区园纵六路与纬五路交叉处
联系电话	0794-8266222 13177676768

## 产品详情

### 速溶燕麦 -葡聚糖（低粘）

燕麦中的  $\beta$ -(1,3,1,4)葡聚糖简称燕麦葡聚糖，是一种不含有游离醛基存在于燕麦胚乳和糊粉层细胞壁的非淀粉多糖，为白色或淡黄色粉末，具有一定的水溶性(室温下不溶解，70 ° C完全溶解)，在波长为190~870nm下无吸收峰。在燕麦胚乳和糊粉层细胞壁成分中， $\beta$ -葡聚糖占85%以上。燕麦 $\beta$ -葡聚糖是一种相对分子质量较小的短链葡聚糖，其相对分子质量的变化范围为5300~257200。燕麦 $\beta$ -葡聚糖有较好的持水和吸水的能力,吸水率约为(231.30 9.07)%。燕麦 $\beta$ -葡聚糖应用较为广泛，它具有：降低胆固醇，降血糖，增强免疫力，抗癌功能，改善肠道，美容等功效。

燕麦 $\beta$ -葡聚糖（低粘）速溶原理：通过物理过程将燕麦 $\beta$ -葡聚糖（低粘）链条氢键打开，从而使燕麦 $\beta$ -葡聚糖（低粘）分子链条成相对规则排列。

A：英仕特速溶 $\beta$ -燕麦葡聚糖（低粘）和普通燕麦 $\beta$ -葡聚糖（低粘）的对比	
英仕特速溶燕麦 $\beta$ -葡聚糖（低粘）	普通燕麦 $\beta$ -葡聚糖（低粘）
1.溶解性：室温完全溶解	1.溶解性：70 ° C完全溶解
2.透明度：较好	2.透明度：较差
3.不受产品生产工艺的影响	3.在产品生产中其应用受到工艺限制
4.与蛋白质的相互作用好，有效改善含乳饮料（高脂）的口感和稳定性	4.对酸性或中性等食品含乳饮料品质的改善作用一般

### B：英仕特速溶燕麦葡聚糖（低粘）的特点

1、生产过程全部采用物理方法，产品安全、可靠。2、生产过程无任何助剂，不使用酒精，无溶剂残留，无酒精异味。3、产品透明度高，溶解度好，室温即可完全溶解。4、良好的乳化性，有助于改善酸性或中性等含乳饮料的品质。5、英仕特速溶燕麦葡聚糖低温速溶的这一特性，大大拓展了其在固体饮料中的应用。

