

河北抗性糊精生产厂家

产品名称	河北抗性糊精生产厂家
公司名称	河北科隆多生物科技有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:抗性糊精生产厂家 型号:食品级/工业级抗性糊精 产地:河北抗性糊精厂家
公司地址	河北省邯郸市丛台区光明北大街与望岭路交叉口西南角光明商贸中心C座6层F号（注册地址）
联系电话	13503100742

产品详情

抗性糊精简介：

抗性糊精可以小麦淀粉或玉米淀粉制成，采用的糊精化过程是严密控制的。在此过程中，淀粉经过了一定程度的水解，其后是再聚合过程。正是再聚合过程，通过形成不能被消化道内的酶切断因而不可消化的糖苷键，将淀粉转换成纤维，并且还阻碍了可消化连接的裂解。糊精化之后是分离步骤，此步骤确保分子量的分布佳，使流变和技术性能稳定一致，以及纤维含量恰如其分，根据2001-03年AOAC方法，此含量就抗性糊精而言为85。然后该产品将经受进一步的精制步骤，包括去除单糖以使干物的单糖和双糖含量低于0.5%，后是喷雾干燥。因此，虽然抗性糊精系葡聚糖，但仍可认为其不含糖。其糖苷键中约25%是人类消化酶无法水解的（表1）。由于其纤维含量、其分析特点以及我们以下将进一步描述的生理特性，抗性糊精可完全溶于冷水，且不会引起粘度增加。因此根据中国疾病预防控制中心和预防中心的含量标准，含有抗性糊精的食品，可称为'纤维源' ---每100克含3克纤维或'富含纤维' ---每100克含6克纤维。

溶解度高 甜度低 耐热性好 加工性好 低热量

理化指标

中文名：抗性糊精

加工品：淀粉

性质：低热量葡聚糖

性状：白色到淡黄色粉末

抗性糊精由淀粉加工而成，是将焙烤糊精的难消化成分用工业技术提取处理并精炼而成的一种低热量葡聚糖，属于低分子水溶性膳食纤维。作为一种低热量可溶性食品原料，在食品工业中具有广阔的发展前景。

抗性糊精为白色到淡黄色粉末，略有甜味，无其他异味，水溶性好，10%水溶液为透明或淡黄色，pH值为4.06.0。抗性糊精的水溶液黏度很低，并且黏度值随剪切速率和温度变化而引起的变化微小。抗性糊精热量低、耐热、耐酸、耐冷冻。