

Bio-Fructooligosaccharid-Pulver



Was ist organisches Fructooligosaccharid-Pulver?

Fructooligosaccharid (FOS)-Pulver, auch bekannt als Oligofructose oder Fructooligosaccharide, ist ein weißes oder leicht gelbes amorphes Pulver (die Partikel sind weiße oder leicht gelbe amorphe Partikel), mit einem weichen und erfrischenden Mundgefühl, mit einem Fructooligosaccharid-Geschmack und ohne besonderen Geruch. geruchlos. Fremde Verunreinigungen.

Fructooligosaccharide sind kurzkettige Polymere. Sie bestehen aus D-Fructose und D-Glucose und werden vom menschlichen Körper nicht wie Monosaccharide verstoffwechselt und gelten daher als unverdauliche Oligosaccharide. Fructooligosaccharide kommen natürlicherweise in Früchten, Knoblauch, Topinambur und bestimmten anderen Lebensmitteln vor. Technisch gesehen sind sie lösliche Ballaststoffe. Es ist ein probiotisches Vermehrungsmittel, das vom menschlichen Körper nicht verdaut und aufgenommen wird und direkt in den Dickdarm gelangt. FOS ist ein wirksames Süßungsmittel. Seine Süße ist halb so groß wie die von Saccharose, wird aber nicht absorbiert und hat den niedrigsten Kalorienwert. Fructooligosaccharide gelten als Präbiotika und unterstützen das Wachstum und die Wirksamkeit von Probiotika, insbesondere von Bifidobakterien.

ORGANICWAY
ORGANIC INGREDIENTS PARTNER<https://www.organic-way.com>

Spezifikation

Produktname	Bio-Fructooligosaccharid-Pulver
Aussehen	Weißes Pulver oder hellgelbes Granulat
Gesamt-FOS (bezogen auf Trockenmasse)/%, (w/w),	98.0
Glucose+Fructose+Zucker(auf Trockenmasse) /%(w/w)	5
PH Wert	4.5-7.0
Wasser	5.0
Arsen (As) (mg/kg)	0,5
Blei(Pb) (mg/kg)	0,5
Leitfähigkeitsasche, %	0,4
Aerobe Gesamtzahl (KBE/g)	1000
Gesamtcoliform (MPN/100g)	30
Schimmel,(KBE/g)	25
Hefe,(KBE/g)	25
Erreger	Keine Existenz

Anwendungen

Fructose-Oligosaccharid-Pulver wird im Allgemeinen in Milchprodukten (wie Milchpulver, Milchsäure, Eiscreme usw.), verschiedenen Arten von Gesundheitsprodukten, Nahrungsmitteln für Säuglinge und mittleren Alters und älteren Menschen, Getränken (wie Kaffee, Kräutertee) verwendet, usw.), Alkohol, Gebäck und Futtermittel, wie Die Anzahl der Gesundheitszusatzstoffe, die Lebensmitteln und Getränken zugesetzt werden, beträgt 10-150 g / kg. Die Leistung von Fructooligosaccharid ist relativ stabil und zersetzt sich nicht, um giftige Inhaltsstoffe zu produzieren. Daher können die Menschen Fructooligosaccharide mutig verwenden, solange beim Kochen oder Herstellen von Snacks gewöhnlicher Zucker verwendet werden kann.

Als biologisch aktives Präbiotikum und Ballaststoff

Oligofructose wird im Trinkwasser verwendet. Es kann nicht nur die grundlegenden physiologischen Funktionen und Stoffwechselbedürfnisse des menschlichen Körpers erfüllen, sondern auch die menschliche Gesundheit fördern. Seine Wirkungen ergänzen sich und ergänzen sich.

Als Bifidobakterium-Probiotikum

Dieser lösliche Ballaststoff kann nicht nur mit der Funktion von Fructooligosaccharid-Pulver hinzugefügt werden, sondern kann auch einige der Mängel des Originalprodukts beseitigen, wodurch das Produkt perfekter wird. Beispielsweise kann die Zugabe von Oligofructose zu nicht fermentierten Milchprodukten (Rohmilch, Milchpulver usw.) die Probleme von Menschen mittleren Alters und älteren Menschen und Kindern lösen, die bei der Nahrungsergänzung leicht wütend und geheim werden; das Hinzufügen von Oligofructose zu fermentierten Milchprodukten kann eine Nährstoffquelle für die lebenden Bakterien im Produkt bereitstellen, die Funktion der lebenden Bakterien verbessern und die Haltbarkeit verlängern; die Zugabe von Fructooligosaccharid-Pulver zu Getreideprodukten usw. kann eine hohe Produktqualität erreichen und die Haltbarkeit des Produkts verlängern.

Als Aktivierungsfaktor

Nämlich Kalzium, Magnesium, Eisen und andere Mineralien und Spurenelemente, kann die Wirkung der Förderung der Aufnahme von Mineralien und Spurenelementen erzielen, z. B. durch Zugabe von Fructooligosaccharid-Pulver zu Lebensmitteln und Gesundheitsprodukten wie Kalzium, Eisen, Zink usw. Kann die Wirksamkeit des Produkts verbessern.

Als einzigartiger unverdaulicher zuckerfreier kalorienarmer Süßstoff

Bei Zugabe zu Lebensmitteln kann das Fructooligosaccharid-Pulver nicht nur den Geschmack des Produkts verbessern, den Brennwert des Lebensmittels reduzieren, sondern diese funktionellen

Oligosaccharide können auch die Haltbarkeit des Produkts verlängern. Beispielsweise kann die Zugabe von Fructooligosacchariden in Diätnahrungsmittel den Brennwert von Produkten stark reduzieren; das Fructooligosaccharid-Pulver in zuckerarmen Lebensmitteln lässt den Blutzucker schwerer ansteigen; die Zugabe von Fructooligosaccharid-Pulver in alkoholischen Produkten kann die Ausfällung von löslichem im Wein verhindern, die Klarheit verbessern, den Geschmack des Weins verbessern, den Wein milder und erfrischender schmecken lassen; Oligofructose zu Getränken mit Fruchtgeschmack und Teegetränken hinzufügen, kann das Produkt zarter und weicher und erfrischender machen.

Verpackung



Want to learn more about this product or have any questions?

[View Product Page: Bio-Fructooligosaccharid-Pulver](#)