

L-Arabinose



Qu'est-ce que le L-arabinose

Le L-arabinose utilise l'épi de maïs comme matière première pour l'extraction, la décoloration, la déshydratation et la cristallisation. C'est une poudre cristalline blanche, inodore et sucrée (la douceur est d'environ 50% de saccharose). Il est soluble dans l'eau, mais la solubilité est inférieure à celle du saccharose ; il a une grande stabilité à la chaleur et à l'acide. Le L-arabinose est un aldopentose qui est plus courant que l'A-arabinose dans la nature, qui est une sorte d'édulcorant non calorique. Le L-arabinose peut inhiber l'activité de la sucrase/maltase. Par conséquent, il peut empêcher l'accumulation de graisse et protéger contre le diabète.

spécification

Nom du produit	L-Arabinose
-----------------------	--------------------

N ° CAS.	5328-37-0
MF	C5H10O5
Apparence	Poudre cristalline blanche
Essai	99.0%
Perte au séchage	≤1,0%
Résidu à l'allumage	≤0.1%
Point de fusion	154-158°C
Une rotation optique spécifique	+100-+104 °C
Métaux lourds	5mg/kg
Chlorure	50mg/kg
Sulfate	50mg/kg
Arsenic	0,5 mg/kg
Nombre total de plaques	500 CFU/g
Coliformes	30MPN/100g
Mouler	25 CFU/g
Levure	10CFU/g
Condition de stockage	Ventiler l'état sec
Taille du lot	1000g
Bactérie pathogène	Non-détecté

Application

Toutes sortes d'aliments, de lait, de boissons, etc. La préparation des saveurs et des parfums. La préparation pour les produits pharmaceutiques.

For more information, please visit our website:

<https://de.organic-way.com/produkte/l-arabinose/>