

Trehalose-Pulver



Was ist Trehalose?

Trehalose, auch bekannt als Mykose oder Fukose, ist ein natürliches α -verknüpftes Disaccharid, das durch eine α, α -1,1-Glucosidbindung zwischen zwei α -Glucoseeinheiten gebildet wird. 1832 entdeckte HAL Wiggers Trehalose im Mutterkorn von Roggen, und 1859 isolierte Marcellin Berthelot es aus Trehala Manna, einer Substanz, die von Rüsselkäfern hergestellt wird, und nannte es Trehalose. Es kann von Bakterien, Pilzen, Pflanzen und wirbellosen Tieren synthetisiert werden. Es ist an der Anhydrobiose beteiligt – der Fähigkeit von Pflanzen und Tieren, längerer Austrocknung zu widerstehen. Es hat ein hohes Wasserrückhaltevermögen und wird in Lebensmitteln und Kosmetika verwendet. Es wird angenommen, dass der Zucker beim Dehydrieren der Zellen eine Gelphase bildet, die eine Zerstörung der inneren Zellorganellen verhindert, indem sie sie effektiv in Position schienen. Die Rehydratation ermöglicht dann die Wiederaufnahme der normalen Zellaktivität ohne die größeren, tödlichen Schäden, die normalerweise einem Dehydrations-/Rehydrationszyklus folgen würden.

Trehalose hat den zusätzlichen Vorteil, ein Antioxidans zu sein. Die Extraktion von Trehalose war früher ein schwieriges und kostspieliges Verfahren, doch kürzlich bestätigte die Firma Hayashibara (Okayama, Japan) eine kostengünstige Extraktionstechnologie aus Stärke für die Massenproduktion. Trehalose wird derzeit für ein breites Anwendungsspektrum eingesetzt.

Spezifikation

Produktname	Trehalose
Aussehen	Weißes kristallines Pulver
Reinheit (Trehalose)	≥98 %
Trocknungsverlust	≤1,5 %
Glührückstand	≤0,05%
PH	5,0-6,7
Arsen	≤0,5 mg/kg
Das Blei	≤0,5 mg/kg
Farbe	0,1
Trübung der Lösung	0,05
Lebensfähige Zahlen	≤300 KBE/g
Hefen und Schimmelpilze	≤100 KBE/g
Pathogen	Negativ
Coliforme Organismen	≤30mpn/100g

Funktion

Trehalose hat ein hohes Wasserrückhaltevermögen und wird in Lebensmitteln und Kosmetika verwendet. Es wird angenommen, dass der Zucker beim Dehydratisieren der Zellen eine Gelphase bildet, die eine Zerstörung der inneren Zellorganellen verhindert, indem sie sie effektiv in Position schienen. Die Rehydratation ermöglicht dann die Wiederaufnahme der normalen Zellaktivität ohne die

größeren, tödlichen Schäden, die normalerweise einem Dehydrations-/Rehydrationszyklus folgen würden. Trehalose hat den zusätzlichen Vorteil, ein Antioxidans zu sein. Die Extraktion von Trehalose war früher ein schwieriger und kostspieliger Prozess. Trehalose wird derzeit für ein breites Anwendungsspektrum eingesetzt.

Anwendung

1 Backwaren und Kuchen Produkte 2 Süßwarenprodukte 3 Pudding- und Eiscremeprodukte 4 Getränkeprodukte 5 Reis- und Mehlprodukte 6 Wasserprodukte & Meeresfrüchte Kosmetikindustrie
Trehalose kann die Epidermiszellen effektiv schützen, effektiv gegen Hautalterung, die Haut sanft befeuchten, die Haut Hautglanz, strahlend, zart, glatt, natürlich gesund und elastisch. Trehalose, als eine neue Generation von Super-Feuchtigkeitsspendern, wird in den Fokus des Kosmetikkonsums rücken.

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

[View Product Page: Trehalose-Pulver](#)