

Fruttoligosaccaridi in polvere organici



Cos'è la polvere di fruttooligosaccaride organica?

La polvere di fruttooligosaccaride (FOS), nota anche come oligofruttosio o fruttoligosaccaridi, è una polvere amorfa bianca o leggermente gialla (le particelle sono particelle amorfe bianche o leggermente gialle), dal sapore morbido e rinfrescante, con un sapore di fruttoligosaccaridi e nessun odore particolare. inodore. Impurità estranee. I fruttooligosaccaridi sono polimeri a catena corta. Composti da D-fruttosio e D-glucosio, non vengono metabolizzati dal corpo umano come i monosaccaridi, quindi sono considerati oligosaccaridi indigeribili. I fruttooligosaccaridi si trovano naturalmente nella frutta, nell'aglio, nel topinambur e in alcuni altri alimenti. Tecnicamente, sono fibre solubili. È un agente di moltiplicazione probiotico, che non viene digerito e assorbito dal corpo umano e raggiunge direttamente l'intestino crasso. FOS è un dolcificante efficace. La sua dolcezza è la metà di quella del saccarosio, ma non viene assorbita e ha il minor valore calorico. I fruttooligosaccaridi sono considerati prebiotici e supportano la crescita e l'efficacia dei probiotici, in particolare dei bifidobatteri.

ORGANICWAY
ORGANIC INGREDIENTS PARTNER



<https://www.organic-way.com>

Specifiche

nome del prodotto	Fruttoligosaccaridi in polvere organici
Aspetto esteriore	Polvere bianca o granulare giallo chiaro
FOS totale (sulla sostanza secca)/%, (p/p),	≥98,0
Glucosio+fruttosio+zucchero(su sostanza secca) /%(p/p)	5
valore del ph	4.5-7.0
Acqua	5.0
Arsenico (As) (mg/kg)	0,5
Piombo (Pb) (mg/kg)	0,5
Conducibilità Cenere, %	0.4
Conteggio aerobico totale (CFU/g)	1000
Coliformi totali (MPN/100g)	30
Muffa, (UFC/g)	25
Lievito, (UFC/g)	25
patogeno	Non esiste

Applicazioni

Gli oligosaccaridi di fruttosio in polvere sono generalmente utilizzati in prodotti lattiero-caseari (come latte in polvere, latte acido lattico, gelati, ecc.), vari tipi di prodotti per la salute, alimenti per neonati e di mezza età e anziani, bevande (come caffè, tisane, ecc.), alcol, pasticcini e mangimi, poiché il numero di additivi per la salute aggiunti a cibi e bevande è di 10-150 g / kg. Le prestazioni del fruttooligosaccaride sono relativamente stabili e non si decomporranno per produrre ingredienti tossici. Pertanto, le persone possono usare i fruttooligosaccaridi in modo audace purché lo zucchero normale possa essere utilizzato durante la cottura o la preparazione di spuntini.

Come fibra prebiotica e dietetica biologicamente attiva

L'oligofruttosio è usato nell'acqua potabile. Non solo può soddisfare le funzioni fisiologiche di base e le esigenze del metabolismo del corpo umano, ma anche promuovere la salute umana. I suoi effetti si completano e si completano a vicenda.

Come un bifidobatterio probiotico

Non solo questa fibra alimentare solubile può essere aggiunta con la funzione di polvere di fruttooligosaccaridi, ma può anche superare alcuni dei difetti del prodotto originale, rendendo il prodotto più perfetto. Ad esempio, l'aggiunta di oligofruttosio a prodotti lattiero-caseari non fermentati (latte crudo, latte in polvere, ecc.) può risolvere i problemi delle persone di mezza età e degli anziani e dei bambini che si arrabbiano facilmente e segreti quando integrano l'alimentazione; l'aggiunta di oligofruttosio ai prodotti lattiero-caseari fermentati può fornire una fonte di nutrienti per i batteri vivi nel prodotto, migliorare la funzione dei batteri vivi e prolungare la durata di conservazione; l'aggiunta di fruttooligosaccaridi in polvere ai prodotti a base di cereali, ecc., può ottenere un'elevata qualità del prodotto e prolungare la durata di conservazione del prodotto.

Come fattore di attivazione

Vale a dire calcio, magnesio, ferro e altri minerali e oligoelementi, può ottenere l'effetto di promuovere l'assorbimento di minerali e oligoelementi, come l'aggiunta di polvere di fruttooligosaccaridi ad alimenti e prodotti per la salute come calcio, ferro, zinco, ecc., Può migliorare l'efficacia del prodotto.

Come un dolcificante ipocalorico unico indigeribile senza zucchero

Quando aggiunto al cibo, non solo la polvere di fruttooligosaccaridi può migliorare il gusto del prodotto, ridurre il potere calorifico del cibo, ma questi oligosaccaridi funzionali possono anche prolungare la durata di conservazione del prodotto. Ad esempio, l'aggiunta di fruttooligosaccaridi negli

alimenti dietetici può ridurre notevolmente il potere calorifico dei prodotti; i fruttooligosaccaridi in polvere negli alimenti a basso contenuto di zucchero sono più difficili da far aumentare la glicemia; l'aggiunta di fruttooligosaccaridi in polvere nei prodotti alcolici può prevenire la precipitazione del solubile nel vino, migliorare la limpidezza, migliorare il sapore del vino, rendere il sapore del vino più dolce e rinfrescante; aggiungere oligofruttosio alle bevande alla frutta e alle bevande al tè, può rendere il prodotto più delicato e morbido, più rinfrescante.

Imballaggio



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

[View Product Page: Fruttooligosaccaridi in polvere organici](#)