

## Galattooligosaccaride



### Cos'è il galattooligosaccaride?

Il galattooligosaccaride (GOS) è un oligosaccaride funzionale presente in natura, per lo più in tracce nel latte animale. È derivato dal lattosio come materia prima dalla -galattosidasi. È collegato al gruppo galattosile nella molecola del lattosio con legami  $\beta(1-4)$ ,  $\beta(1-6)$  e  $\beta(1-3)$ . Una miscela di oligosaccaridi di molecole di lattosio. La dolcezza è del 30%-40% di saccarosio e la dolcezza è morbida e pura, la viscosità è superiore a quella del saccarosio (a parità di contenuto di zucchero, 75Brix), è relativamente stabile in condizioni di alta temperatura e acide (pH 3.0, 160 °C, 15 minuti senza decomposizione), può essere utilizzato in alimenti acidi e ha buone proprietà idratanti. L'aggiunta ai prodotti da forno non solo fornisce una dolcezza morbida, ma prolunga anche la durata di conservazione.

### Specifiche

|                   |                                  |
|-------------------|----------------------------------|
| Nome del prodotto | Galattooligosaccaride in polvere |
|-------------------|----------------------------------|

| Tipo                                  | GOS 57                                                   | GOS 70 | GOS 90 |
|---------------------------------------|----------------------------------------------------------|--------|--------|
| Aspetto esteriore                     | Polvere bianca o giallo chiaro, senza impurità visibili. |        |        |
| Umidità, %                            | 5.0                                                      |        |        |
| Cenere, %                             | 0.3                                                      |        |        |
| contenuto di galattooligosaccaridi    | ≥57,0                                                    | ≥70.0  | ≥90.0  |
| (su base secca) w/%                   |                                                          |        |        |
| Contenuto di lattosio + monosaccaride | 43.0                                                     | 30.0   | 10.0   |
| (su base secca) w/%                   |                                                          |        |        |
| pH                                    | 2.8-6.0                                                  |        |        |
| Arsenico (As) , mg/kg                 | 0,5                                                      |        |        |
| Piombo (Pb), mg/kg                    | 0,5                                                      |        |        |
| Conteggio totale su piastre, CFU/g    | n                                                        | C      | m      |
|                                       | 3                                                        | 0      | 103    |
| Coliformi totali, CFU/g               | n                                                        | C      | m      |
|                                       | 3                                                        | 0      | 10     |
| Stampo /CFU/g)                        | 25                                                       |        |        |
| Lievito /UFC/g)                       | 25                                                       |        |        |

## Applicazioni

A causa delle sue proprietà speciali, la polvere di galatto oligosaccaride è stata ampiamente utilizzata in prodotti lattiero-caseari, bevande, prodotti da forno, prodotti per la salute e così via.

## Funzioni

La dolcezza è del 30% -40% di saccarosio e la dolcezza è morbida e pura Viscosità superiore al saccarosio (75Brix allo stesso grado di zucchero) Essere stabile ad alta temperatura e condizioni acide (pH3.0,160°C □ 15 min) Una buona ritenzione dell'umidità e non solo può fornire una dolcezza

morbida, ma anche prolungare la durata di conservazione se aggiunto ai prodotti da forno.

## Proprietà fisiche

---

Regola la flora intestinale, aumenta i batteri benefici, riduce i batteri nocivi Migliora l'immunità, previene le allergie, riduce le malattie infettive Migliorare l'intolleranza al lattosio; migliorare i lipidi nel sangue, ridurre il colesterolo totale e i trigliceridi Aumentare il colesterolo lipoproteico ad alta densità; promuovere l'assorbimento dei minerali

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

[View Product Page: Galattooligosaccaride](#)