

Polvere di trealosio



Cos'è il trealosio?

Il trealosio, noto anche come micosio o fucosio, è un disaccaride alfa-legato naturale formato da un legame α, α -1,1-glucoside tra due unità α -glucosio. Nel 1832, HAL Wiggers scoprì il trealosio nell'ergot di segale e nel 1859 Marcellin Berthelot lo isolò dal trehala manna, una sostanza prodotta dai tonchi, e lo chiamò trealosio. Può essere sintetizzato da batteri, funghi, piante e animali invertebrati. È implicato nell'anidrobiosi, la capacità di piante e animali di resistere a periodi prolungati di essiccazione. Ha un'elevata capacità di ritenzione idrica ed è utilizzato in alimenti e cosmetici. Si pensa che lo zucchero formi una fase gel quando le cellule si disidratano, che previene la rottura degli organelli cellulari interni, bloccandoli efficacemente in posizione. La reidratazione consente quindi di riprendere la normale attività cellulare senza il grave danno letale che normalmente seguirebbe un ciclo di disidratazione/reidratazione. Il trealosio ha l'ulteriore vantaggio di essere un antiossidante. L'estrazione del trealosio era un processo difficile e costoso, ma, recentemente,

l'azienda Hayashibara (Okayama, Giappone) ha confermato una tecnologia di estrazione economica dall'amido per la produzione di massa. Il trealosio è attualmente utilizzato per un ampio spettro di applicazioni.

Specifiche

nome del prodotto	trealosio
Aspetto esteriore	Polvere cristallina bianca
Purezza (trealosio)	$\geq 98\%$
Perdita all'essiccamento	$\leq 1,5\%$
Residuo all'accensione	$\leq 0,05\%$
PH	5,0-6,7
Arsenico	0,5 mg/kg
Condurre	0,5 mg/kg
Colore	0.1
Torbidità della soluzione	0.05
Conti vitali	300cfu/g
Lieviti e muffe	100 cfu/g
patogeno	Negativo
Organismi coliformi	30mpn/100g

Funzione

Il trealosio ha un'elevata capacità di ritenzione idrica ed è utilizzato negli alimenti e nei cosmetici. Si pensa che lo zucchero formi una fase gel quando le cellule si disidratano, che previene la rottura degli organelli cellulari interni, bloccandoli efficacemente in posizione. La reidratazione consente quindi di riprendere la normale attività cellulare senza il grave danno letale che normalmente seguirebbe un ciclo di disidratazione/reidratazione. Il trealosio ha l'ulteriore vantaggio di essere un

antiossidante. L'estrazione del trealosio era un processo difficile e costoso. Il trealosio è attualmente utilizzato per un ampio spettro di applicazioni.

Applicazione

1 Prodotti da forno e torte 2 Prodotti per dolci 3 Prodotti per budini e gelati 4 Prodotti per bevande 5 Prodotti per riso e farina 6 Prodotti acquatici e frutti di mare Industria dei cosmetici Il trealosio può proteggere efficacemente le cellule dell'epidermide, efficacemente contro l'invecchiamento cutaneo, idratare delicatamente la pelle, rendere la lucentezza della pelle, brillante, tenera, liscia, naturalmente sana ed elastica. Il trealosio, come nuova generazione di super idratanti, diventerà un punto focale nel consumo di cosmetici.

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

[View Product Page: Polvere di trealosio](#)