

Fructooligosaccharid



Was ist Fructooligosaccharid?

Fructooligosaccharide (FOS), auch bekannt als Oligofructose oder Fructooligosaccharide, ist ein weißes oder leicht gelbes amorphes Pulver (die Partikel sind weiße oder leicht gelbe amorphe Partikel), mit einem weichen und erfrischenden Geschmack, mit oligomerem [Fructose](#)-Duft, kein eigenartiger Geruch, kein Fremd Verunreinigungen. Es ist ein probiotischer Proliferator, der vom menschlichen Körper nicht verdaut und aufgenommen wird und direkt in den Dickdarm gelangt. Die Süße ist geringer als die von Saccharose.

Spezifikation

Produktname	Fructooligosaccharid-Pulver
Aussehen	Weißes Pulver oder hellgelbes Granulat

Gesamt-FOS (bezogen auf Trockenmasse)/%, (w/w),	95,0
Glucose + Fructose + Zucker (bezogen auf Trockenmasse) /% (w/w)	5
PH Wert	4.5-7.0
Wasser	5.0
Arsen (As) (mg/kg)	0,5
Blei(Pb) (mg/kg)	0,5
Leitfähigkeitsasche, %	0,4
Aerobe Gesamtzahl (KBE/g)	1000
Gesamtcoliform (MPN/100g)	30
Schimmel,(KBE/g)	25
Hefe,(KBE/g)	25
Erreger	Keine Existenz

Anwendung

Fructooligosaccharide gelten als die vielversprechendste Generation von Additiven nach der Ära der Antibiotika zur Förderung der Biomasse; in Frankreich wird Oligofructose-Pulver als Protocin bezeichnet. Fructooligosaccharid-Pulver wird im Allgemeinen in Milchprodukten (wie Milchpulver, Milchsäuremilch, Eiscreme usw.), verschiedenen Gesundheitsprodukten, Nahrungsmitteln für Säuglinge und mittleren Alters und älteren Menschen, Getränken (wie Kaffee, Kräutertee usw.) , Alkohol, Kuchen und Futter. Die Anzahl der als Lebensmittel und Getränke zugesetzten Gesundheitszusätze beträgt 10-150 g/kg. Die Leistung von Oligofructose ist relativ stabil und zersetzt sich nicht unter Bildung toxischer Komponenten. Daher können Menschen mutig Fructooligosaccharide verwenden, solange sie beim Kochen oder Herstellen von Snacks gewöhnlichen Zucker verwenden können. **Als Präbiotikum und Ballaststoff mit biologischer Aktivität werden** Fructooligosaccharide im Trinkwasser verwendet. Es kann nicht nur die grundlegenden physiologischen Funktionen und Stoffwechselbedürfnisse des menschlichen Körpers erfüllen, sondern auch die menschliche Gesundheit fördern. Ihre Rollen ergänzen sich und ergänzen sich. **Als Bifidobacterium-Probiotikum** Dieser lösliche Ballaststoff kann nicht nur die Funktion von

Oligofructose-Pulver hinzufügen, sondern auch einige der Mängel des Originalprodukts überwinden und das Produkt perfekter machen. Beispielsweise kann die Zugabe von Fructo-Oligosacchariden zu nicht fermentierten Milchprodukten (Rohmilch, Milchpulver usw.) das Problem lösen, dass Menschen mittleren Alters und ältere Menschen und Kinder bei der Nahrungsergänzung leicht wütend und verschwiegen werden; die Zugabe von Fructooligosacchariden zu fermentierten Milchprodukten kann helfen Die lebenden Bakterien im Produkt stellen eine Nahrungsquelle dar, verbessern die Funktion der lebenden Bakterien und verlängern die Haltbarkeit. Durch die Zugabe von Oligofructose-Pulver zu Getreideprodukten kann eine höhere Produktqualität erreicht und die Haltbarkeit des Produkts verlängert werden. **Als Aktivator** Das heißt, Calcium, Magnesium, Eisen und andere Mineralstoffe und Spurenelemente können die Wirkung der Förderung der Aufnahme von Mineralstoffen und Spurenelementen erzielen. Beispielsweise kann die Zugabe von Fructooligosaccharid-Pulver wie Calcium, Eisen, Zink usw. zu Nahrungsmitteln und Gesundheitsprodukten die Wirkung des Produkts verbessern. **Als einzigartiger unverdaulicher, zuckerfreier, kalorienarmer Süßstoff** kann Oligofructose-Pulver nicht nur den Geschmack des Produkts verbessern und den Brennwert des Lebensmittels reduzieren, sondern kann auch die Haltbarkeit des Produkts verlängern. Beispielsweise kann die Zugabe von Fructooligosacchariden zu Diätahrung den Brennwert des Produkts stark reduzieren; Fructooligosaccharid-Pulver in zuckerarmen Lebensmitteln verursacht weniger wahrscheinlich einen Blutzuckeranstieg; das Hinzufügen von Fructooligosaccharid-Pulver zu alkoholischen Produkten kann lösliche Stoffe verhindern Ausfällungen im Wein, die Klarheit des Weins verbessern, den Geschmack des Weins verbessern und den Wein milder und erfrischender schmecken lassen; die Zugabe von Fructooligosacchariden zu fruchtigen Getränken und Teegetränken kann das Produkt zarter, weicher und erfrischender machen

Möchten Sie mehr über dieses Produkt erfahren oder haben Sie Fragen?

[Produktdetailseite anzeigen: Fructooligosaccharid](#)