

L-Arabinose



Qu'est-ce que le L-arabinose

Le L-arabinose utilise l'épi de maïs comme matière première pour l'extraction, la décoloration, la déshydratation et la cristallisation. C'est une poudre cristalline blanche, inodore et sucrée (la douceur est d'environ 50% de saccharose). Il est soluble dans l'eau, mais la solubilité est inférieure à celle du saccharose ; il a une grande stabilité à la chaleur et à l'acide. Le L-arabinose est de l'aldopentose qui est plus courant que l'A-arabinose dans la nature, qui est une sorte d'édulcorant non calorifique. Le L-arabinose peut inhiber l'activité de la sucrase/maltase. Par conséquent, il peut empêcher l'accumulation de graisse et protéger contre le diabète.

spécification

| Nom du produit | L-Arabinose |
|---------------------------------|----------------------------|
| N ° CAS. | 5328-37-0 |
| MF | C5H10O5 |
| Apparence | Poudre cristalline blanche |
| Essai | 99.0% |
| Perte au séchage | ≤1,0% |
| Résidu à l'allumage | 0.1% |
| Point de fusion | 154-158°C |
| Une rotation optique spécifique | +100-+104 °C |
| Métaux lourds | 5mg/kg |
| Chlorure | 50mg/kg |
| Sulfate | 50mg/kg |
| Arsenic | 0,5 mg/kg |
| Nombre total de plaques | 500 CFU/g |
| Coliformes | 30MPN/100g |
| Mouler | 25 CFU/g |
| Levure | 10CFU/g |
| Condition de stockage | Ventiler l'état sec |
| Taille du lot | 1000g |
| Bactérie pathogène | Non-déecté |

Application

Toutes sortes d'aliments, de lait, de boissons, etc. La préparation des saveurs et des parfums. La préparation pour les produits pharmaceutiques.

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

[Produktdetailseite anzeigen: L-Arabinose](#)