Organisch resistentes Dextrin

Was ist organisch resistentes Dextrin?

Organisch resistentes Dextrin ist ein niedermolekulares lösliches Glucan, das durch Erhitzen und Zersetzen natürlicher Maisstärke unter sauren Bedingungen gewonnen wird. Es wird auch als lösliche Maisfaser bezeichnet. Normalerweise weißes oder hellgelbes Pulver, das leicht in Wasser löslich ist, die wässrige Lösung ist transparent, klar, leicht süß und wird zu Lebensmitteln hinzugefügt, um den ursprünglichen Geschmack der Lebensmittel nicht zu beeinträchtigen. Resistentes Dextrin zeichnet sich zudem durch eine hohe Stabilität aus und ist für eine Vielzahl von Lebensmitteln geeignet.

Spezifikation

Produktname	**Organisch resistentes Dextrin**
Eigenschaften	Weißes bis hellgelbes Pulver
Geschmack	Milde Süße, pur

Ballaststoffe insgesamt/ (g/100g)	90
Feuchtigkeit/ (g/100g)	6.0
Asche/ (g/100g)	0,5
PH	3~6

PHYSIKALISCHE EIGENSCHAFTEN

Ballaststoffgehalt ist hoch: über 90% Wasseraktivität ist gering: einfache Lagerung verlängerte Haltbarkeit Geringe Hygroskopizität: kein Anbacken, leicht zu speichern Niedrige Viskosität: 15 cps (30 ° C, 30% Lösung) Niedrige Energie: 1 Kcal / g Niedrig Süße: Saccharose 10% Gute Einbettungswirkung: Geschmacksverbesserung und Geruchsabschirmung Hohe Wasserlöslichkeit: Löslichkeit 70% Hohe Stabilität: Hitze, Säure Aufnahmerate: Mineralstoffe, Vitamine

VORSCHRIFTEN GENEHMIGUNG

China: Resistentes Dextrin für Lebensmittelrohstoffe Japan: Lebensmittelzutaten für spezifische Gesundheitspflege USA: FDA-Zulassung durch die US FDA GRAS-Sicherheitszertifizierung

Vorteile von resistentem Dextrin

Die wasserabsorbierenden und quellenden Eigenschaften von Resistant Dextrin sind vorteilhaft, um die Peristaltik des Magen-Darm-Trakts zu fördern, Verstopfung vorzubeugen und Magen-Darm-Erkrankungen zu reduzieren und zu verhindern. Das resistente Dextrin kann nicht nur die Aufnahme von Cholesterin wirksam hemmen, sondern auch die Aufnahme von Schadstoffen wie Schwermetallen verlangsamen und sogar reduzieren, um die schädlichen Auswirkungen schädlicher Chemikalien weiter zu verhindern. Darüber hinaus kann die lösliche Maisfaser auch die Darmflora verbessern und das mikroökologische Gleichgewicht im Körper aufrechterhalten. Dieser kalorienarme Süßstoff ist auch für die Synthese bestimmter Nährstoffe von Vorteil. Es wird normalerweise als förderlich für die Behandlung und Rehabilitation von Diabetes angesehen.

Nährwertangaben zu resistentem Dextrin

Untersuchungen unter der Leitung von Forschern des Department of Nutritional Sciences der University of Toronto in Kanada haben gezeigt, dass Lebensmittel und Getränke, die resistentes Dextrin oder resistente Stärke enthalten, zu niedrigeren Blutzucker- und Insulinreaktionen führen

können. Eine niedrigere Reaktion kann dazu beitragen, dass der Zucker nicht wie eine Achterbahn steigt und fällt, wodurch die Gewichtskontrolle verbessert, die Energie erhalten und der Hunger kontrolliert wird, was besonders für Patienten mit Diabetes von Vorteil ist.

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

Produktdetailseite anzeigen: Organisch resistentes Dextrin