

Organische Mannooligosaccharide



Was sind organische Mannooligosaccharide?

Organische Mannooligosaccharide (MOS) werden durch ein spezielles enzymatisches Hydrolyseverfahren aus den Zellwänden der 100 % reinen, biologisch zertifizierten Hefe *Saccharomyces cerevisiae* sorgfältig hergestellt. Dieser sorgfältige Prozess setzt die Mannan-Oligosaccharid-Verbindungen frei und reinigt sie. Anschließend werden sie schonend zu einem feinen, rieselfähigen Pulver getrocknet. Die Bio-Zertifizierung garantiert, dass die Hefequelle ohne synthetische Pestizide, Herbizide, GVO oder künstliche Zusatzstoffe angebaut und verarbeitet wird und somit den strengen Clean-Label- und natürlichen Zutatenstandards entspricht.

Organic MOS wird für seine Doppelwirkung als starkes Präbiotikum und Immunmodulator hoch geschätzt. Als Präbiotikum wirkt es der Verdauung im oberen Magen-Darm-Trakt entgegen und fermentiert selektiv im Dickdarm, wodurch das Wachstum nützlicher Darmflora wie Bifidobakterien gefördert wird. Darüber hinaus verfügt MOS über eine einzigartige Molekularstruktur, die es ihm ermöglicht, mit Typ-1-Fimbrien an schädliche Bakterien (Pathogene) zu binden. So wird deren Anhaften an der Darmwand effektiv verhindert und ihre Ausscheidung aus dem Körper erleichtert. Dieser Doppelmechanismus trägt wesentlich zur Aufrechterhaltung eines ausgewogenen

Darmmikrobioms, zur Verbesserung der Darmbarriereintegrität und zur umfassenden Unterstützung des Immunsystems bei. Mit seinen hervorragenden funktionellen Eigenschaften und seinem neutralen Geschmack ist unser Organic MOS die ideale Zutat für Hersteller, die gezielte Vorteile für die Darm- und Immungesundheit in modernen, Clean-Label-Formulierungen erzielen möchten.

Technische Daten

Attribut	Details
Gebräuchliche Namen	Organisches MOS, Organische Mannan-Oligosaccharide, Organisches Hefe-MOS
Quelle	100 % organische Hefezellwand von <i>Saccharomyces cerevisiae</i>
Verarbeitung	Enzymatische Hydrolyse, Reinigung, Trocknung
MOS-Inhalt	Typischerweise ≥ 60 % (als Gesamtmenge an Mannooligosacchariden), anpassbare Optionen verfügbar
Aussehen	Feines, hellbeiges bis cremefarbenes Pulver
Geschmack	Mild, neutral, leicht süß
Textur	Feines, gleichmäßiges Pulver
Löslichkeit	Gute Löslichkeit in Wasser
Feuchtigkeitsgehalt	Max. 8 %
pH-Wert (1%ige Lösung)	5.0-7.0
Mikrobiologische Reinheit	Erfüllt internationale Lebensmittelsicherheitsstandards (z. B. keine E. coli-Bakterien, keine Salmonellen, wenig Hefe/Schimmel)
Schwermetalle	Niedrige Werte, konform mit internationalen Vorschriften

Hauptmerkmale

- **Erweiterte präbiotische Wirkung:** Nährt gezielt nützliche Darmbakterien (Bifidobakterien, Laktobazillen) und fördert so ein gesundes und ausgewogenes Darmmikrobiom, das für das allgemeine Wohlbefinden entscheidend ist.
- **Modulation des Immunsystems:** Interagiert direkt mit dem Immunsystem im Darm, unterstützt eine robuste Immunantwort und stärkt die natürlichen Abwehrkräfte.
- **Pathogenbindende Eigenschaften:** Dank der einzigartigen Molekularstruktur kann MOS an schädliche Bakterien im Darmtrakt binden und diese entfernen, wodurch ihre Besiedlung verhindert und die Darmintegrität unterstützt wird.
- **Unterstützt die Darmbarrierefunktion:** Trägt zu einer stärkeren Darmbarriere bei, die wichtig ist, um das Austreten von Giftstoffen und Allergenen in den Blutkreislauf zu verhindern.
- **Bio & Clean Label:** Bio-zertifiziert und gentechnikfrei, frei von synthetischen Pestiziden, Herbiziden und künstlichen Zusatzstoffen, erfüllt die strengen Anforderungen gesundheitsbewusster Verbraucher.
- **Milder Geschmack und hervorragende Funktionalität:** Hat einen neutralen bis leicht süßen Geschmack und lässt sich nahtlos in verschiedene Formulierungen integrieren, ohne die sensorischen Profile zu verändern. Bietet gute Löslichkeit und Stabilität in verschiedenen Lebensmittelmatrizen.
- **Allergenfreundlich:** Natürlich frei von üblichen Allergenen wie Gluten, Milchprodukten, Soja und Nüssen, was es zu einer äußerst umfassenden Zutat für vielfältige Ernährungsbedürfnisse macht.

Anwendungen

Unsere organischen Mannoooligosaccharide (MOS) sind ein unglaublich wertvoller und gefragter Inhaltsstoff für eine Vielzahl von B2B-Anwendungen in der Nutraceutika-, Functional-Food- und Getränkeindustrie:

- **Nutraceuticals und Nahrungsergänzungsmittel:**
 - Hauptbestandteil von Nahrungsergänzungsmitteln für die Darmgesundheit, Formeln zur Unterstützung des Immunsystems und täglichen Wellnessmischungen (Kapseln, Tabletten, Pulvermischungen).
 - Wird in synergistischen Mischungen mit Probiotika für verstärkte synbiotische Effekte verwendet.
- **Funktionelle Getränke:**

- Anreichernde funktionelle Getränkemischungen, präbiotisches Wasser, fermentierte Getränke (z. B. Kombucha, Kefir) und Smoothies für gezielte Vorteile für Darm und Immunsystem.
- Funktionelle Lebensmittel:
 - Wird in Gesundheitsriegel, Snacks, Müsli und Backwaren zur Ballaststoffanreicherung und Unterstützung des Immunsystems eingearbeitet.
 - Kann in pflanzlichen Joghurts und Milchalternativen verwendet werden.
- Tiernahrung / Nahrungsergänzungsmittel für Haustiere:
 - Wird zunehmend in hochwertigem Tierfutter und Nahrungsergänzungsmitteln für die Verdauungs- und Immungesundheit von Haustieren verwendet.

Warum sollten Sie sich für unsere Bio-Mannooligosaccharide entscheiden?

Wenn Sie für Ihren Bedarf an organischen Mannooligosacchariden (MOS) mit uns zusammenarbeiten, erhalten Sie einen hochmodernen, stark nachgefragten Inhaltsstoff, der wichtige Gesundheitstrends der Verbraucher berücksichtigt:

- Präbiotikum der nächsten Generation: Bieten Sie ein differenziertes Präbiotikum an, das nicht nur gute Bakterien ernährt, sondern auch hilft, weniger erwünschte Bakterien zu kontrollieren und so eine umfassendere Lösung für die Darmgesundheit bietet.
- Doppelte Vorteile für Darm und Immunsystem: Profitieren Sie vom wachsenden Bewusstsein der Verbraucher für die Darm-Immun-Achse mit einem Inhaltsstoff, der beide lebenswichtigen Systeme unterstützt.
- Garantierte Bio-Zertifizierung: Unser MOS hält sich an strenge Bio-Standards, die für Ihre Clean-Label- und Premium-Produktlinien von entscheidender Bedeutung sind.
- Übertreffende Qualität und Reinheit: Unsere sorgfältigen Produktionsprozesse und strengen Qualitätskontrollen garantieren Charge für Charge ein zuverlässiges, reines und sicheres Produkt, das den höchsten internationalen Lebensmittelsicherheitsstandards entspricht.
- Robuste und skalierbare Lieferkette: Als dedizierter B2B-Lieferant bieten wir eine zuverlässige Beschaffung und die Kapazität, Ihre Produktionsanforderungen – von kleinen bis hin zu Großbestellungen – effizient und konsistent zu erfüllen.

- Umfassender technischer Support: Unser Team bietet detaillierte Datenblätter, Analysezertifikate (CoAs) und fachkundige Beratung, um Sie bei der Produktentwicklung, Kennzeichnung und Einhaltung gesetzlicher Vorschriften zu unterstützen.

FAQs

Q: How does Organic Mannooligosaccharides (MOS) differ from other prebiotics like FOS or GOS?

A: While FOS (Fructooligosaccharides) and GOS (Galactooligosaccharides) primarily act as fuel for beneficial bacteria, **MOS** has a unique dual mechanism. In addition to being a prebiotic, its specific molecular structure allows it to bind to certain harmful bacteria in the gut, aiding in their removal and contributing to a healthier gut environment. MOS also has a more direct impact on immune modulation.

Q: Is Organic MOS heat stable for various food processing methods?

A: Yes, **Organic MOS** is generally stable under typical food processing conditions, including heat. Its structure allows it to maintain its beneficial properties in a wide range of applications, from baking to beverage pasteurization.

Q: What's the typical shelf life and recommended storage for bulk quantities?

A: Our **Organic Mannooligosaccharides (MOS)** typically has a shelf life of **24 months** from the manufacturing date when stored in a cool, dry place (below 75°F / 24°C), away from direct sunlight and moisture, in its original sealed, airtight packaging.

Q: Is your Organic MOS derived from a gluten-containing source?

A: No, our **Organic MOS** is derived from the cell walls of organic *Saccharomyces cerevisiae* yeast, which is naturally **gluten-free**. This makes it an excellent choice for gluten-free product formulations.

Q: Can Organic MOS be combined with probiotics in formulations?

A: Absolutely. **Organic MOS** can be synergistically combined with probiotics to create **synbiotic products**. This combination provides both the beneficial bacteria (probiotics) and the selective fuel (prebiotic MOS) they need to thrive, leading to enhanced gut health benefits.

Verpackung



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

[Produktdetailseite anzeigen: Organische Mannooligosaccharide](#)