Galacto-oligosaccharide

Qu'est-ce que le galactooligosaccharide ?

Le galactooligosaccharide (GOS) est un oligosaccharide fonctionnel naturel, principalement en quantités infimes dans le lait animal. Il est dérivé du lactose comme matière première par la β-galactosidase. Il est connecté au groupe galactosyle dans la molécule de lactose par des liaisons (1-4), (1-6) et (1-3). Un mélange d'oligosaccharides de molécules de lactose. La douceur est de 30% à 40% de saccharose, et la douceur est douce et pure, la viscosité est supérieure à celle du saccharose (à la même teneur en sucre, 75Brix), il est relativement stable à haute température et dans des conditions acides (pH3 .0, 160°C, 15min sans décomposition), il peut être utilisé dans les aliments acides et possède de bonnes propriétés hydratantes. L'ajout aux produits de boulangerie fournit non seulement une douceur douce, mais prolonge également la durée de conservation.

spécification

Nom du produit	**Poudre de galacto-oligosaccharide**		
Taper	SG 57	SG 70	SG 90
Apparence	Poudre blanche ou jaune clair, sans impuretés visibles.		
Humidité, %	5.0		
Cendre, %	0.3		
teneur en galactooligosaccharides (sur base sèche)□ w/%	≥57.0	70.0	90.0
Teneur en lactose+monosaccharide (sur base sèche)□ w/%	≤43.0	≤30.0	10.0
pH	2,8-6,0		
Arsenic(As) , mg/kg	0,5		
Plomb(Pb), mg/kg	0,5		
Nombre total de plaques, UFC/g	m	c	m
	3	0	103
Coliformes totaux, UFC/g	m	c	m
	3	0	dix
Moisissures /UFC/g□	25		
Levure /UFC/g□	25		

Applications

En raison de ses propriétés spéciales, la poudre de galactooligosaccharide a été largement utilisée dans les produits laitiers, les boissons, les boulangeries, les produits de santé, etc.

Les fonctions

La douceur est de 30% à 40% de saccharose, et la douceur est douce et pure Viscosité plus élevée que le saccharose (75Brix au même degré de sucre) Être stable à haute température et dans des conditions acides (pH3.0,160°C□ 15 min) Bonne rétention d'humidité et peut non seulement fournir une douceur douce, mais également prolonger la durée de conservation lorsqu'il est ajouté aux produits de boulangerie.

Propriétés physiques

Régule la flore intestinale, augmente les bactéries bénéfiques, réduit les bactéries nocives Améliorer l'immunité, prévenir les allergies, réduire les maladies infectieuses Améliorer l'intolérance au lactose; améliorer les lipides sanguins, réduire le cholestérol total et les triglycérides Augmenter le cholestérol des lipoprotéines de haute densité ; favoriser l'absorption des minéraux

Envie d'en savoir plus sur ce produit ou vous avez des questions ?

Voir la page du produit: Galacto-oligosaccharide