

## Poudre de stachyose



### Qu'est-ce que la poudre de Stachyose ?

Le stachyose est un tétrasaccharide d'origine naturelle, que l'on trouve largement dans les plantes naturelles. À l'heure actuelle, la production de stachyose utilise principalement des plantes naturelles telles que les vers à soie d'herbe, les barres d'argent ou le soja comme matières premières. Il est fabriqué par décoloration, raffinage et autres procédés. Le produit pur est une poudre blanche au goût légèrement sucré et au goût pur sans aucun mauvais goût ni odeur. La poudre de stachyose peut favoriser la prolifération de bactéries bénéfiques telles que les bifidobactéries et les lactobacilles dans le tractus gastro-intestinal.

### spécification

Nom du produit	Poudre de stachyose
Apparence	poudre blanche
spécification	75% 80%
n ° CAS	10094-58-3
MF	C25H42O21
Méthode d'essai	HPLC
Stocker	En stock
Durée de vie	2 ans
Conditions de stockage	Conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière et de la chaleur fortes.
Échantillon	Disponible

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

[Voir la page du produit: Poudre de stachyose](#)