Poudre de tréhalose biologique

Qu'est-ce que la poudre de tréhalose biologique?

Le tréhalose, également appelé mycose ou fucose, est un disaccharide naturel à liaison alpha formé par une liaison α,α-1,1-glucoside entre deux unités -glucose . En 1832, HAL Wiggers a découvert le tréhalose dans l'ergot de seigle, et en 1859, Marcellin Berthelot l'a isolé de la manne tréhala, une substance fabriquée par les charançons, et l'a nommé tréhalose. Il peut être synthétisé par des bactéries, des champignons, des plantes et des animaux invertébrés. Il est impliqué dans l'anhydrobiose - la capacité des plantes et des animaux à résister à des périodes prolongées de dessiccation. Il a des capacités de rétention d'eau élevées et est utilisé dans l'alimentation et les cosmétiques. On pense que le sucre forme une phase de gel lorsque les cellules se déshydratent, ce qui empêche la perturbation des organites cellulaires internes, en les mettant efficacement en place. La réhydratation permet alors de reprendre l'activité cellulaire normale sans les dommages majeurs et mortels qui suivraient normalement un cycle de déshydratation/réhydratation. Le tréhalose a l'avantage supplémentaire d'être un antioxydant. L'extraction du tréhalose était autrefois un

processus difficile et coûteux, mais récemment, la société Hayashibara (Okayama, Japon) a confirmé une technologie d'extraction peu coûteuse de l'amidon pour la production de masse. Le tréhalose est actuellement utilisé pour un large éventail d'applications.

spécification

Nom du produit	**Poudre de tréhalose biologique**
Apparence	Poudre cristalline blanche
Pureté (Tréhalose)	98%
Perte au séchage	1,5 %
Résidu à l'allumage	0,05%
PH	5,0-6,7
Arsenic	0,5 mg/kg
Mener	0,5 mg/kg
Couleur	0.1
Turbidité de la solution	0.05
Comptes viables	300cfu/g
Levures et moisissures	100cfu/g
Pathogène	Négatif
Organismes coliformes	30mpn/100g

Fonction

Le tréhalose a des capacités de rétention d'eau élevées et est utilisé dans les aliments et les cosmétiques. On pense que le sucre forme une phase de gel lorsque les cellules se déshydratent, ce qui empêche la perturbation des organites cellulaires internes, en les mettant efficacement en place. La réhydratation permet alors de reprendre l'activité cellulaire normale sans les dommages majeurs et mortels qui suivraient normalement un cycle de déshydratation/réhydratation. Le tréhalose a l'avantage supplémentaire d'être un antioxydant. L'extraction du tréhalose était autrefois un

processus difficile et coûteux. Le tréhalose est actuellement utilisé pour un large éventail d'applications.

Application

1 Produits de boulangerie et pâtisseries Produits 2 Produits de confiserie 3 Produits de pudding et de crème glacée 4 Produits de boissons 5 Produits de riz et de farine 6 Produits aquatiques et fruits de mer Industrie cosmétique Le tréhalose peut protéger efficacement la cellule de l'épiderme, efficacement contre le vieillissement cutané, hydrater la peau en douceur, rendre la éclat de la peau, lumineux, tendre, lisse, naturellement sain et élastique. Le tréhalose, en tant que nouvelle génération de super hydratants, deviendra un élément central de la consommation de produits cosmétiques.

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

Voir la page du produit: Poudre de tréhalose biologique