

Galaktooligosaccharide



Was ist Galaktooligosaccharid?

Galaktooligosaccharid (GOS) ist ein natürlich vorkommendes funktionelles Oligosaccharid, das hauptsächlich in Spuren in tierischer Milch vorkommt. Es wird aus Laktose als Rohstoff durch β -Galactosidase gewonnen. Es ist mit $\beta(1-4)$, $\beta(1-6)$ und $\beta(1-3)$ Bindungen mit der Galactosylgruppe im Lactosemolekül verbunden. Eine Mischung von Oligosacchariden von Lactosemolekülen. Die Süße beträgt 30%-40% von Saccharose, und die Süße ist weich und rein, die Viskosität ist höher als die von Saccharose (bei gleichem Zuckergehalt 75Brix), sie ist relativ stabil unter hohen Temperaturen und sauren Bedingungen (pH 3.0, 160°C, 15min ohne Zersetzung), Es kann in sauren Lebensmitteln verwendet werden und hat gute feuchtigkeitsspendende Eigenschaften. Die Zugabe zu Backwaren sorgt nicht nur für weiche Süße, sondern verlängert auch die Haltbarkeit.

Spezifikation

Produktname	Galaktooligosaccharid-Pulver
--------------------	-------------------------------------

Typ	GOS 57	GOS 70	GOS 90
Aussehen	Weißes oder hellgelbes Pulver, ohne sichtbare Verunreinigungen.		
Feuchtigkeit, %	5.0		
Asche, %	0.3		
Gehalt an Galaktooligosacchariden	57.0	70.0	90.0
(auf Trockenbasis) w/%			
Laktose+Monosaccharidgehalt	43,0	30.0	10.0
(auf Trockenbasis) w/%			
pH	2,8-6,0		
Arsen (As) , mg/kg	0,5		
Blei(Pb), mg/kg	0,5		
Gesamtkeimzahl, KBE/g	n	C	m
	3	0	103
Gesamtcoliforme, KBE/g	n	C	m
	3	0	10
Schimmel /KBE/g)	25		
Hefe /KBE/g)	25		

Anwendungen

Aufgrund seiner besonderen Eigenschaften wird Galakto-Oligosaccharid-Pulver häufig in Milchprodukten, Getränken, Bäckereien, Gesundheitsprodukten usw. verwendet.

Funktionen

Die Süße beträgt 30%-40% von Saccharose und die Süße ist weich und rein. Höhere Viskosität als Saccharose (75Brix bei gleichem Zuckergrad). Unter hohen Temperaturen und sauren Bedingungen stabil sein (pH 3,0, 160°C / 15 min). Gute Feuchtigkeitsspeicherung und kann nicht nur für eine weiche Süße sorgen, sondern auch die Haltbarkeit verlängern, wenn sie Backprodukten zugesetzt wird.

Physikalische Eigenschaften

Darmflora regulieren, nützliche Bakterien erhöhen, schädliche Bakterien reduzieren. Stärkung der Immunität, Vorbeugung von Allergien, Reduzierung von Infektionskrankheiten. Laktoseintoleranz verbessern; verbessern die Blutfette, senken das Gesamtcholesterin und die Triglyceride. Erhöhen Sie das Lipoprotein-Cholesterin mit hoher Dichte; fördern die Mineralstoffaufnahme.

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

[Produktdetailseite anzeigen: Galaktooligosaccharide](#)