

Galactooligosacárido



¿Qué es galactooligosacárido?

El galactooligosacárido (GOS) es un oligosacárido funcional de origen natural, principalmente en pequeñas cantidades en la leche animal. Se deriva de la lactosa como materia prima por la β -galactosidasa. Está conectado al grupo galactosilo en la molécula de lactosa con enlaces β (1-4), β (1-6) y β (1-3). Mezcla de oligosacáridos de moléculas de lactosa. El dulzor es del 30% al 40% de sacarosa, y el dulzor es suave y puro, la viscosidad es más alta que la de la sacarosa (al mismo contenido de azúcar, 75Brix), es relativamente estable a altas temperaturas y condiciones ácidas (pH 3.0, 160 °C, 15min sin descomposición), se puede utilizar en alimentos ácidos y tiene buenas propiedades hidratantes. Agregar a los productos de panadería no solo proporciona un dulzor suave sino que también prolonga la vida útil.

Especificación

Nombre del producto	Polvo de galactooligosacárido
----------------------------	--------------------------------------

Escribe	GOS 57	GOS 70	GOS 90
Apariencia	Polvo blanco o amarillo claro, sin impurezas visibles.		
Humedad, %	≤5.0		
Ceniza, %	≤0,3		
contenido de galactooligosacáridos	≥57.0	≥70,0	≥90.0
(en base seca) □ p /%			
Contenido de lactosa + monosacárido	≤43.0	≤30.0	≤10.0
(en base seca) □ p /%			
pH	2.8-6.0		
Arsénico (As), mg / kg	≤0,5		
Plomo (Pb), mg / kg	≤0,5		
Recuento total de placas, UFC / g	norte	C	metro
	3	0	103
Coliformes totales, UFC / g	norte	C	metro
	3	0	10
Moho / UFC / g)	≤25		
Levadura / UFC / g)	≤25		

Aplicaciones

Debido a sus propiedades especiales, el polvo de galactooligosacárido se ha utilizado ampliamente en

productos lácteos, bebidas, panaderías, productos para la salud, etc.

Funciones

La dulzura es 30% -40% de sacarosa, y la dulzura es suave y pura. Mayor viscosidad que la sacarosa (75 Brix al mismo grado de azúcar) Ser estable en condiciones ácidas y de alta temperatura (pH3.0,160 °C, 15 min) Buena retención de humedad y no solo puede proporcionar un dulzor suave, sino que también prolonga la vida útil cuando se agrega a los productos para hornear.

Propiedades físicas

Regular la flora intestinal, aumentar las bacterias beneficiosas, reducir las bacterias dañinas. Mejora la inmunidad, previene las alergias, reduce las enfermedades infecciosas. Mejorar la intolerancia a la lactosa; mejorar los lípidos en sangre, reducir el colesterol total y los triglicéridos Aumentar el colesterol unido a lipoproteínas de alta densidad; promover la absorción de minerales

¿Quiere saber más sobre este producto o tiene alguna pregunta?

[Ver página del producto: Galactooligosacárido](#)