

## L-arabinosa



### ¿Qué es L-arabinosa?

La L-arabinosa utiliza mazorcas de maíz como materia prima para la extracción, decoloración, deshidratación y cristalización. Es un polvo cristalino blanco, inodoro y dulce (la dulzura es aproximadamente el 50% de la sacarosa). Es soluble en agua, pero la solubilidad es menor que la de la sacarosa; tiene una alta estabilidad al calor y al ácido. La L-arabinosa es aldopentosa que es más común que la A-arabinosa en la naturaleza, que es un tipo de edulcorante sin calorías. La L-arabinosa puede inhibir la actividad de sacarasa / maltasa. Por lo tanto, puede prevenir la acumulación de grasa y proteger contra la diabetes.

### Especificación

<b>nombre del producto</b>	<b>L-arabinosa</b>
No CAS.	5328-37-0
MF	C5H10O5
Apariencia	Polvo cristalino blanco
Ensayo	≥99,0%
Pérdida por secado	≤1.0%
Residuos en ignición	≤0,1%
Punto de fusion	154-158 ° C
Rotación óptica específica	+ 100- + 104 ° C
Metales pesados	≤5 mg / kg
Cloruro	≤ 50 mg / kg
Sulfato	≤ 50 mg / kg
Arsénico	≤ 0,5 mg / kg
Recuento total de placas	≤500CFU / g
Coliformes	≤30MPN / 100g
Molde	≤25CFU / g
Levadura	≤10CFU / g
Condición de almacenamiento	Ventilar condición seca

Tamaño del lote	1000g
Bacteria patógena	No detectado

## Solicitud

Todo tipo de alimentos, lácteos, bebidas, etc. La preparación de aromas y fragancias. La preparación para productos farmacéuticos.

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

[Ver página del producto: L-arabinosa](#)