

Polvo de trehalosa



¿Qué es la trehalosa?

La trehalosa, también conocida como micoso o fucosa, es un disacárido ligado a alfa natural formado por un enlace α , α -1,1-glucósido entre dos unidades de α -glucosa. En 1832, HAL Wiggers descubrió la trehalosa en el cornezuelo del centeno, y en 1859 Marcelino Berthelot la aisló de la trehala manna, una sustancia producida por los gorgojos, y la llamó trehalosa. Puede ser sintetizado por bacterias, hongos, plantas y animales invertebrados. Está implicado en la anhidrobiosis, la capacidad de las plantas y los animales para soportar períodos prolongados de desecación. Tiene una alta capacidad de retención de agua y se utiliza en alimentos y cosméticos. Se cree que el azúcar forma una fase de gel a medida que las células se deshidratan, lo que evita la interrupción de los orgánulos internos de las células al entablillarlos en su posición. Luego, la rehidratación permite que se reanude la actividad celular normal sin el daño mayor y letal que normalmente seguiría a un ciclo de deshidratación /

rehidratación. La trehalosa tiene la ventaja adicional de ser un antioxidante. La extracción de trehalosa solía ser un proceso difícil y costoso, pero, recientemente, la empresa Hayashibara (Okayama, Japón) confirmó una tecnología de extracción económica del almidón para la producción en masa. Actualmente, la trehalosa se utiliza para un amplio espectro de aplicaciones.

Especificación

nombre del producto	Trehalosa
Apariencia	Polvo cristalino blanco
Pureza (trehalosa)	≥98%
Pérdida por secado	≤1,5%
Residuos en ignición	≤0.05%
PH	5,0-6,7
Arsénico	≤ 0,5 mg / kg
Dirigir	≤ 0,5 mg / kg
Color	≤0.1
Turbidez de la solución	≤0.05
Recuentos viables	≤ 300 ufc / g
Levaduras y mohos	≤100 ufc / g
Patógeno	Negativo
Organismos coliformes	≤30mpn / 100g

Función

La trehalosa tiene una alta capacidad de retención de agua y se utiliza en alimentos y cosméticos. Se cree que el azúcar forma una fase de gel a medida que las células se deshidratan, lo que evita la interrupción de los orgánulos internos de las células al entablillarlos en su posición. Luego, la rehidratación permite que se reanude la actividad celular normal sin el daño mayor y letal que normalmente seguiría a un ciclo de deshidratación / rehidratación. La trehalosa tiene la ventaja adicional de ser un antioxidante. La extracción de trehalosa solía ser un proceso difícil y

costoso. Actualmente, la trehalosa se utiliza para un amplio espectro de aplicaciones.

Solicitud

1 Productos de panadería y pasteles 2 Productos dulces 3 Productos de pudín y helados
4 Productos de bebidas 5 Productos de arroz y harina 6 Productos acuáticos y mariscos Industria de cosméticos La trehalosa puede proteger eficazmente las células de la epidermis, eficazmente contra el envejecimiento de la piel, hidratar suavemente la piel, hacer brillo de la piel, brillante, tierno, suave, naturalmente saludable y con elasticidad. La trehalosa, como nueva generación de superhidratantes, se convertirá en un foco en el consumo de cosméticos.