

Xilooligosacáridos



Variaciones de Producto:

Variación
formats: XOS Powder
formats: XOS Syrup

¿Qué son los xilooligosacáridos?

Los xilooligosacáridos, también conocidos como XOS, son azúcares polimerizados funcionales compuestos por 2-7 moléculas de xilosa combinadas con enlaces glucosídicos β -1,4. Los componentes principales son xilobiosa, maderana y maderana cuatro azúcares. En comparación con los oligosacáridos, fructooligosacáridos, isomaltooligosacáridos, etc. de soja comúnmente utilizados, tiene ventajas únicas. Puede promover selectivamente la actividad de proliferación de bifidobacterias

intestinales. La función de su factor Bifidus es de 10 a 20 veces la de otros azúcares polimerizados, y es un alimento saludable que equilibra el entorno microecológico en el tracto intestinal.

Especificación

Nombre del producto	Polvo de xilooligosacárido			
	XOS 20	XOS 35	XOS 70	XOS 95
Artículo	XOS 20	XOS 35	XOS 70	XOS 95
Apariencia	Polvo blanco o amarillo claro, sin impurezas visibles.			
Humedad, %	≤6.0		≤5.0	
Ceniza, %	≤0,3			
Contenido de XOS2-7 (en base seca) □ %	≥20.0	≥35,0	≥70,0	≥95.0
Contenido de XOS2-4 (en base seca),%	-	-	≥50.0	≥65,0
pH	3,5-6,5			
Arsénico (As), mg / kg	≤0,5			
Plomo (Pb), mg / kg	≤0,5			
Recuento total de placas, UFC / g	≤1500			
Coliformes totales (MPN / 100g)	≤30			
Moho / UFC / g)	≤25			
Levadura / UFC / g)	≤25			

Aplicaciones

El polvo XOS se puede utilizar en productos para la salud, bebidas, productos lácteos, licores y productos para el cuidado del hígado.

Funciones

Intestino relajante, previene el estreñimiento. Inhibe la reproducción de bacterias patógenas, reduce la diarrea. Favorecer la síntesis y absorción de nutrientes. Reducir la glucosa en sangre, el nivel de lípidos y la presión arterial, reducir el colesterol. Fortalece la inmunidad, previene el cáncer. Protege la función hepática. La compatibilidad con la medicina herbal china, los efectos farmacológicos de la medicina herbal china pueden desempeñar un papel completo y la efectividad aumenta mucho.

Propiedades físicas

El dulzor es 40% de sacarosa y tiene la misma sensación dulce que el azúcar de caña. Buena estabilidad al ácido y al calor, estabilidad fácil de almacenar y usar. Difícil de degradar por las enzimas digestivas humanas.

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

[Ver página del producto: Xilooligosacáridos](#)