

Isomaltooligosaccharide



Qu'est-ce que l'isomaltooligosaccharide ?

L'oligosaccharide d'isomalt est un produit de sucre d'amidon en poudre blanc raffiné à partir d'[amidon de maïs](#) raffiné par une série de processus tels que la liquéfaction, la concentration et le séchage par l'action d'enzymes, ce qui peut favoriser la prolifération significative de bifidobactéries et est soluble dans l'eau. La fonction de l'alimentation la fibre et la faible valeur calorifique en font un oligosaccharide fonctionnel largement utilisé.

spécification

Nom du produit	Isomaltooligosaccharide
Apparence	Poudre blanche, liquide collant incolore ou jaune clair
Contenu de l'OMI	90%
Contenu IG2+P+IG3	45%

Substance solide	75%
Transparence	95%
PH	4-6
Cendre (Sulfate)	0.3(g/100g)
Arsenic (As)	<0,5 (mg/kg)
Plomb (Pb)	<0,5 (mg/kg)
Compte aérobie total (CFU/g)	≤1500
Coliformes totaux (MPN/100g)	30
Moisissures et levures (CFU/g)	25
Bactérie pathogène	Absent

Caractéristiques

Excellente résistance à la chaleur et aux acides

L'isomaltooligosaccharide est une poudre blanche en apparence, légèrement sucrée au goût, facilement soluble dans l'eau, et sa solution aqueuse est un liquide incolore et transparent. Excellente résistance à la chaleur et aux acides. Le sirop à 50% ne se décomposera pas s'il est chauffé longtemps sous PH3 et 120°C. Lorsqu'il est appliqué aux produits de santé, aux boissons, aux canettes et au traitement à haute température ou aux aliments à faible pH, les caractéristiques et fonctions d'origine peuvent être conservées.

réaction de Maillard

Il est plus facile à dorer que le sucre et il peut jouer un excellent rôle lorsque les aliments doivent être cuits.

Fermentabilité

Les isomaltooligosaccharides sont des sucres que les levures et les bactéries lactiques ne peuvent pas utiliser. Lorsqu'il est ajouté au pain et au lait fermenté (yaourt), il ne sera pas utilisé par les levures et les bactéries lactiques mais restera dans les aliments pour exercer ses caractéristiques et favoriser le développement des bifidobactéries. Surtout dans le lait fermenté, il n'entravera pas la fermentation normale des bactéries lactiques.

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

Produktdetailseite anzeigen: Isomaltooligosaccharide