

L-Arabinose



Qu'est-ce que le L-arabinose

Le L-arabinose utilise l'épi de maïs comme matière première pour l'extraction, la décoloration, la déshydratation et la cristallisation. C'est une poudre cristalline blanche, inodore et sucrée (la douceur est d'environ 50% de saccharose). Il est soluble dans l'eau, mais la solubilité est inférieure à celle du saccharose ; il a une grande stabilité à la chaleur et à l'acide. Le L-arabinose est un aldopentose qui est plus courant que l'A-arabinose dans la nature, qui est une sorte d'édulcorant non calorique. Le L-arabinose peut inhiber l'activité de la sucrase/maltase. Par conséquent, il peut empêcher l'accumulation de graisse et protéger contre le diabète.

spécification

Nom du produit	L-Arabinose
N ° CAS.	5328-37-0
MF	C5H10O5
Apparence	Poudre cristalline blanche
Essai	99.0%
Perte au séchage	≤1,0%
Résidu à l'allumage	≤0.1%
Point de fusion	154-158°C
Une rotation optique spécifique	+100-+104 °C
Métaux lourds	5mg/kg
Chlorure	50mg/kg
Sulfate	50mg/kg
Arsenic	0,5 mg/kg
Nombre total de plaques	500 CFU/g
Coliformes	30MPN/100g
Mouler	25 CFU/g
Levure	10CFU/g
Condition de stockage	Ventiler l'état sec

Taille du lot	1000g
Bactérie pathogène	Non-déecté

Application

Toutes sortes d'aliments, de lait, de boissons, etc. La préparation des saveurs et des parfums. La préparation pour les produits pharmaceutiques.

Envie d'en savoir plus sur ce produit ou vous avez des questions ?

[Voir la page du produit: L-Arabinose](#)