

Poudre de Fructooligosaccharide Bio



Variations de Produit:

Variation

Qu'est-ce que la poudre de fructooligosaccharide biologique ?

La poudre de fructooligosaccharides (FOS), également connue sous le nom d'oligofructose ou de fructooligosaccharides, est une poudre amorphe blanche ou légèrement jaune (les particules sont des particules amorphes blanches ou légèrement jaunes), avec une sensation en bouche douce et rafraîchissante, avec une saveur de fructooligosaccharides et sans odeur particulière. inodore. Impuretés étrangères. Les fructooligosaccharides sont des polymères à chaîne courte. Composés de D-fructose et de D-glucose, ils ne sont pas métabolisés par le corps humain comme les monosaccharides, ils sont donc considérés comme des oligosaccharides non digestibles.

Les fructooligosaccharides se trouvent naturellement dans les fruits, l'ail, le topinambour et certains autres aliments. Techniquement, ce sont des fibres solubles. C'est un agent de multiplication probiotique, qui n'est ni digéré ni absorbé par le corps humain, et atteint directement le gros intestin. FOS est un édulcorant efficace. Sa douceur est la moitié de celle du saccharose, mais il n'est pas absorbé et a la valeur calorique la plus faible. Les fructooligosaccharides sont considérés comme des prébiotiques et favorisent la croissance et l'efficacité des probiotiques, en particulier des bifidobactéries.



spécification

Nom du produit	Poudre de Fructooligosaccharide Bio
Apparence	Poudre blanche ou granulé jaune clair
FOS total (sur matière sèche)/%, (w/w),	98,0
Glucose+fructose+sucre(sur matière sèche) /(w/w)	5
PH	4.5-7.0
L'eau	5.0
Arsenic (As) (mg/kg)	0,5
Plomb (Pb) (mg/kg)	0,5

Cendres conductrices, %	0.4
Compte aérobie total (CFU/g)	1000
Coliformes totaux (MPN/100g)	≤30
Moisissure, (CFU/g)	25
Levure, (CFU/g)	25
Agent pathogène	n'existe pas

Applications

La poudre d'oligosaccharides de fructose est généralement utilisée dans les produits laitiers (tels que le lait en poudre, le lait à l'acide lactique, la crème glacée, etc.), divers types de produits de santé, les aliments pour nourrissons et les personnes d'âge moyen et âgé, les boissons (telles que le café, la tisane, etc.), l'alcool, les pâtisseries et les aliments pour animaux, comme Le nombre d'additifs de santé ajoutés aux aliments et aux boissons est de 10 à 150 g / kg. Les performances du fructooligosaccharide sont relativement stables et il ne se décomposera pas pour produire des ingrédients toxiques. Par conséquent, les gens peuvent utiliser audacieusement les fructooligosaccharides tant que le sucre ordinaire peut être utilisé pour cuisiner ou préparer des collations.

En tant que fibre prébiotique et diététique biologiquement active

L'oligofructose est utilisé dans l'eau potable. Il peut non seulement répondre aux fonctions physiologiques de base et aux besoins métaboliques du corps humain, mais également promouvoir la santé humaine. Ses effets se complètent et se complètent.

En tant que probiotique bifidobactérie

Non seulement cette fibre alimentaire soluble peut être ajoutée avec la fonction de poudre de fructooligosaccharides, mais elle peut également surmonter certains des défauts du produit d'origine, rendant le produit plus parfait. Par exemple, l'ajout d'oligofructose aux produits laitiers non fermentés (lait cru, lait en poudre, etc.) peut résoudre les problèmes des personnes d'âge moyen et des personnes âgées et des enfants qui se fâchent facilement et se cachent lorsqu'ils complètent leur alimentation ; l'ajout d'oligofructose aux produits laitiers fermentés peut fournir une source de

nutriments pour les bactéries vivantes du produit, améliorer la fonction des bactéries vivantes et prolonger la durée de conservation ; l'ajout de poudre de fructo-oligosaccharides aux produits céréaliers, etc., permet d'obtenir une qualité de produit élevée et de prolonger la durée de conservation du produit.

En tant que facteur d'activation

À savoir le calcium, le magnésium, le fer et d'autres minéraux et oligo-éléments, il peut avoir pour effet de favoriser l'absorption des minéraux et des oligo-éléments, tels que l'ajout de poudre de fructooligosaccharides aux aliments et produits de santé tels que le calcium, le fer, le zinc, etc., Peut améliorer l'efficacité du produit.

En tant qu'édulcorant hypocalorique sans sucre indigeste unique

Lorsqu'elle est ajoutée aux aliments, non seulement la poudre de fructo-oligosaccharide peut améliorer le goût du produit, réduire la valeur calorifique de l'aliment, mais ces oligosaccharides fonctionnels peuvent également prolonger la durée de conservation du produit. Par exemple, l'ajout de fructo-oligosaccharides dans les aliments diététiques peut réduire considérablement la valeur calorifique des produits ; la poudre de fructo-oligosaccharides dans les aliments à faible teneur en sucre est plus difficile à faire augmenter la glycémie ; l'ajout de poudre de fructooligosaccharides dans les produits alcoolisés peut empêcher la précipitation de soluble dans le vin, améliorer la clarté, améliorer la saveur du vin, rendre le goût du vin plus moelleux et rafraîchissant; ajouter de l'oligofructose aux boissons aromatisées aux fruits et aux boissons au thé, peut rendre le produit plus délicat et doux, plus rafraîchissant.

Emballage



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

[Voir la page du produit: Poudre de Fructooligosaccharide Bio](#)