

Xylooligosaccharides



Variations de Produit:

Variation
formats: XOS Powder
formats: XOS Syrup

Que sont les xylooligosaccharides ?

Les xylooligosaccharides, également connus sous le nom de XOS, sont des sucres polymérisés fonctionnels composés de 2 à 7 molécules de xylose combinées à des liaisons -1,4 glycosidiques. Les principaux composants sont le xylobiose, le bois de santal et les quatre sucres du bois. Comparé aux oligosaccharides de soja couramment utilisés, aux fructo-oligosaccharides, aux isomaltooligosaccharides, etc., il présente des avantages uniques. Il peut favoriser sélectivement

l'activité de prolifération des bifidobactéries intestinales. La fonction de son facteur Bifidus est 10 à 20 fois supérieure à celle des autres sucres polymérisés, et c'est un aliment sain qui équilibre l'environnement micro-écologique du tractus intestinal.

spécification

Nom du produit	Poudre de xylooligosaccharide			
Article	XOS 20	XOS 35	XOS 70	XOS 95
Apparence	Poudre blanche ou jaune clair, sans impuretés visibles.			
Humidité, %	6.0		5.0	
Cendre, %	0.3			
Teneur en XOS2-7 (sur base sèche) %	20.0	≥35,0	70.0	95,0
Teneur en XOS2-4 (sur base sèche) %	-	-	50.0	65,0
pH	3,5-6,5			
Arsenic(As) , mg/kg	0,5			
Plomb(Pb), mg/kg	0,5			
Nombre total de plaques , UFC/g	≤1500			
Coliformes totaux (MPN/100g)	30			
Moisissures /UFC/g)	25			
Levure /UFC/g)	25			

Applications

La poudre XOS peut être utilisée dans les produits de santé, les boissons, les produits laitiers, les liqueurs et les produits de soins du foie.

Les fonctions

Relaxation intestinale, prévient la constipation. Inhiber la reproduction des bactéries pathogènes, réduire la diarrhée. Favoriser la synthèse et l'absorption des nutriments. Diminution de la glycémie, du taux de lipides et de la pression artérielle, diminution du cholestérol. Renforcer l'immunité, prévenir le cancer. Protège la fonction hépatique. Compatibilité avec la phytothérapie chinoise, les effets pharmacologiques de la phytothérapie chinoise peuvent jouer pleinement leur rôle et l'efficacité augmente beaucoup.

Propriétés physiques

La douceur est de 40% de saccharose et a la même sensation sucrée que le sucre de canne Bonne stabilité à l'acide et à la chaleur, stabilité facile à stocker et à utiliser Difficile à décomposer par les enzymes digestives humaines

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

[Voir la page du produit: Xylooligosaccharides](#)