

Galattooligosaccaride



Cos'è il galattooligosaccaride?

Il galattooligosaccaride (GOS) è un oligosaccaride funzionale presente in natura, per lo più in tracce nel latte animale. È derivato dal lattosio come materia prima dalla α -galattosidasi. È collegato al gruppo galattosile nella molecola del lattosio con legami $\beta(1-4)$, $\beta(1-6)$ e $\beta(1-3)$. Una miscela di oligosaccaridi di molecole di lattosio. La dolcezza è del 30%-40% di saccarosio e la dolcezza è morbida e pura, la viscosità è superiore a quella del saccarosio (a parità di contenuto di zucchero, 75Brix), è relativamente stabile in condizioni di alta temperatura e acide (pH 3.0, 160 °C, 15 minuti senza decomposizione), può essere utilizzato in alimenti acidi e ha buone proprietà idratanti. L'aggiunta ai prodotti da forno non solo fornisce una dolcezza morbida, ma prolunga anche la durata di conservazione.

Specifiche

Nome del prodotto	Galattooligosaccaride in polvere
--------------------------	---

Tipo	GOS 57	GOS 70	GOS 90
Aspetto esteriore	Polvere bianca o giallo chiaro, senza impurità visibili.		
Umidità, %	5.0		
Cenere, %	0.3		
contenuto di galattooligosaccaridi	≥57,0	≥70.0	≥90.0
(su base secca)□ w/%			
Contenuto di lattosio + monosaccaride	43.0	30.0	10.0
(su base secca)□ w/%			
pH	2.8-6.0		
Arsenico (As) , mg/kg	0,5		
Piombo (Pb), mg/kg	0,5		
Conteggio totale su piastre, CFU/g	n	C	m
	3	0	103
Coliformi totali, CFU/g	n	C	m
	3	0	10
Stampo /CFU/g)	25		
Lievito /UFC/g)	25		

Applicazioni

A causa delle sue proprietà speciali, la polvere di galatto oligosaccaride è stata ampiamente utilizzata

in prodotti lattiero-caseari, bevande, prodotti da forno, prodotti per la salute e così via.

Funzioni

La dolcezza è del 30% -40% di saccarosio e la dolcezza è morbida e pura Viscosità superiore al saccarosio (75Brix allo stesso grado di zucchero) Essere stabile ad alta temperatura e condizioni acide (pH3.0,160°C 15 min) Una buona ritenzione dell'umidità e non solo può fornire una dolcezza morbida, ma anche prolungare la durata di conservazione se aggiunto ai prodotti da forno.

Proprietà fisiche

Regola la flora intestinale, aumenta i batteri benefici, riduce i batteri nocivi Migliora l'immunità, previene le allergie, riduce le malattie infettive Migliorare l'intolleranza al lattosio; migliorare i lipidi nel sangue, ridurre il colesterolo totale e i trigliceridi Aumentare il colesterolo lipoproteico ad alta densità; promuovere l'assorbimento dei minerali

Vuoi saperne di più su questo prodotto o hai domande?

[Visualizza pagina prodotto: Galattooligosaccaride](#)