

Isomaltoligosaccaride



Variazioni di Prodotto:

Variazione
formats: IMO Powder
formats: IMO Syrup

Cos'è l'isomaltoligosaccaride?

L'isomalto oligosaccaride è un prodotto zuccherino a base di amido bianco in polvere raffinato [dall'amido di mais](#) raffinato attraverso una serie di processi come la liquefazione, la concentrazione e l'essiccazione attraverso l'azione di enzimi, che possono promuovere la significativa proliferazione dei bifidobatteri ed è solubile in acqua. La funzione della dieta, la fibra e il basso potere calorifico lo rendono un oligosaccaride funzionale ampiamente utilizzato.

Specifiche

nome del prodotto	Isomaltooligosaccaride
Aspetto esteriore	Polvere bianca, liquido appiccicoso incolore o giallo chiaro
Contenuto IMO	≥90%
Contenuto IG2+P+IG3	≥45%
Sostanza solida	≥75%
Trasparenza	≥95%
PH	4-6
Cenere (solfato)	≤0.3(g/100g)
Arsenico (come)	<0,5 (mg/kg)
Piombo (Pb)	<0,5 (mg/kg)
Conteggio aerobico totale (CFU/g)	1500
Coliformi totali (MPN/100g)	30
Muffa e lievito (CFU/g)	25
Batteri patogeni	Assente

Caratteristiche

Eccellente resistenza al calore e agli acidi

L'isomaltooligosaccaride è una polvere bianca in apparenza, leggermente dolce nel gusto, facilmente solubile in acqua e la sua soluzione acquosa è un liquido incolore e trasparente. Eccellente resistenza al calore e agli acidi. Lo sciroppo al 50% non si decompone se riscaldato a lungo sotto PH3 e 120°C. Se

applicato a prodotti sanitari, bevande, lattine e lavorazioni ad alta temperatura o alimenti a basso pH, le caratteristiche e le funzioni originali possono essere mantenute.

reazione di Maillard

È più facile da rosolare rispetto allo zucchero e può svolgere un ruolo eccellente quando il cibo deve essere cotto.

Fermentabilità

Gli isomaltoligosaccaridi sono zuccheri che i lieviti e i batteri lattici non possono utilizzare. Aggiunto al pane e al latte fermentato (yogurt), non verrà utilizzato da lieviti e fermenti lattici ma rimarrà negli alimenti per esercitare le sue caratteristiche e favorire lo sviluppo dei bifidobatteri. Soprattutto nel latte fermentato, non ostacolerà la normale fermentazione dei batteri lattici.

Vuoi saperne di più su questo prodotto o hai domande?

[Visualizza pagina prodotto: Isomaltoligosaccaride](#)