

L-Arabinosio



Cos'è L-Arabinosio?

L-arabinosio utilizza la pannocchia di mais come materia prima per l'estrazione, la decolorazione, la disidratazione e la cristallizzazione. È una polvere cristallina bianca, inodore e dolce (la dolcezza è circa il 50% del saccarosio). È solubile in acqua, ma la solubilità è inferiore a quella del saccarosio; ha un'elevata stabilità al calore e agli acidi. L-arabinosio è aldopentosio che è più comune dell'A-arabinosio in natura, che è una sorta di dolcificante non calorico. L-arabinosio può inibire l'attività della sucralasi/maltasi. Pertanto, può prevenire l'accumulo di grasso e proteggere dal diabete.

Specifiche

nome del prodotto	L-Arabinosio
CAS n.	5328-37-0
MF	C5H10O5
Aspetto esteriore	Polvere cristallina bianca
saggio	≥99,0%
Perdita all'essiccamento	≤1.0%
Residuo all'accensione	≤ 0,1%
Punto di fusione	154-158°C
Rotazione ottica specifica	+100-+104 °C
Metalli pesanti	5mg/kg
Cloruro	50mg/kg
Solfato	50mg/kg
Arsenico	0,5 mg/kg
Conteggio totale dei piatti	500CFU/g
coliformi	30MPN/100g
Muffa	25CFU/g
Lievito	10CFU/g
Condizioni di conservazione	Ventilare in condizioni asciutte

Dimensione del lotto	1000 g
batterio patogeno	Non rilevata

Applicazione

Tutti i tipi di cibo, latte, bevanda, ecc. La preparazione di sapori e profumi. La preparazione per i prodotti farmaceutici.

Vuoi saperne di più su questo prodotto o hai domande?

[Visualizza pagina prodotto: L-Arabinosio](#)