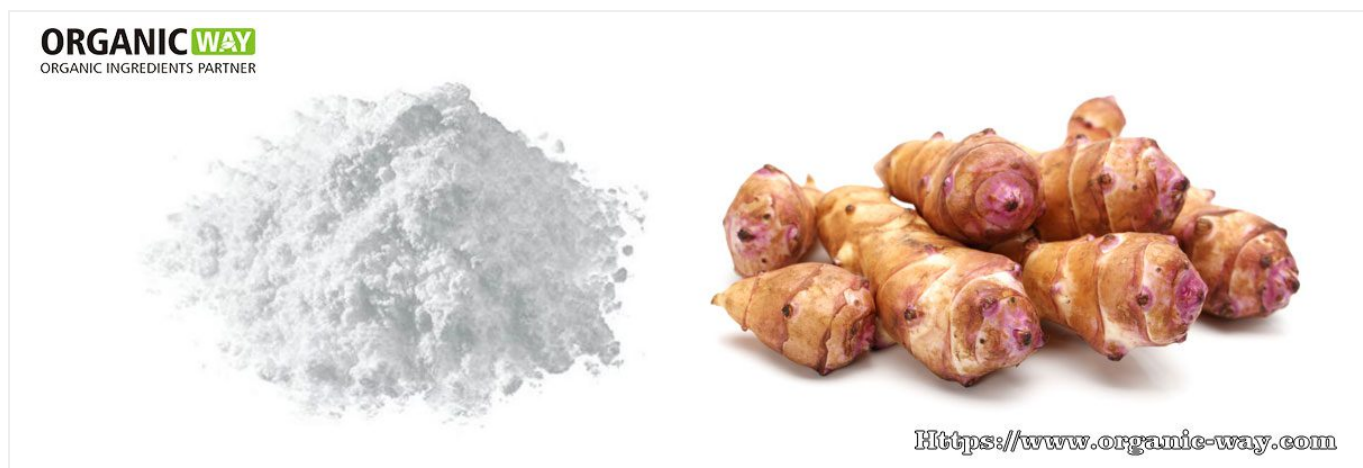


Polvo de fructooligosacárido orgánico



¿Qué es el polvo de fructooligosacárido orgánico?

El polvo de fructooligosacáridos (FOS), también conocido como oligofructosa o fructooligosacáridos, es un polvo amorfo blanco o ligeramente amarillo (las partículas son partículas amorfas blancas o ligeramente amarillas), con una sensación en boca suave y refrescante, con sabor a fructooligosacáridos y sin olor peculiar. inodoro. Impurezas extrañas. Los fructooligosacáridos son polímeros de cadena corta. Compuestos por D-fructosa y D-glucosa, el cuerpo humano no los metaboliza como los monosacáridos, por lo que se consideran oligosacáridos no digeribles. Los fructooligosacáridos se encuentran naturalmente en las frutas, el ajo, la alcachofa de Jerusalén y algunos otros alimentos. Técnicamente, son fibra soluble. Es un agente de multiplicación probiótico, que no es digerido ni absorbido por el cuerpo humano, y llega directamente al intestino grueso. FOS es un edulcorante eficaz. Su dulzura es la mitad que la de la sacarosa, pero no se absorbe y tiene el valor calórico más bajo. Los fructooligosacáridos se consideran prebióticos y apoyan el crecimiento y la eficacia de los probióticos, especialmente las bifidobacterias.



Especificación

nombre del producto	Polvo de fructooligosacárido orgánico
Apariencia	Polvo blanco o granulado amarillo claro
FOS total (en materia seca) /%, (p / p),	≥98.0
Glucosa + fructosa + azúcar (en materia seca) /% (p / p)	≤5
Valor de PH	4.5-7.0
Agua	≤5.0
Arsénico (As) (mg / kg)	≤0,5
Plomo (Pb) (mg / kg)	≤0,5
Ceniza de conductividad,%	≤0,4
Recuento aeróbico total (UFC / g)	≤1000
Coliformes totales (MPN / 100g)	≤30
Molde, (UFC / g)	≤25
Levadura, (UFC / g)	≤25
Patógeno	No existe

Aplicaciones

Los oligosacáridos de fructosa en polvo se utilizan generalmente en productos lácteos (como leche en polvo, leche con ácido láctico, helados, etc.), varios tipos de productos para la salud, alimentos para bebés y personas de mediana edad y ancianos, bebidas (como café, té de hierbas). , etc.), alcohol, bollería y piensos, ya que el número de aditivos para la salud añadidos a los alimentos y bebidas es de 10 a 150 g / kg. El rendimiento del fructooligosacárido es relativamente estable y no se descompondrá para producir ingredientes tóxicos. Por lo tanto, las personas pueden usar fructooligosacáridos audazmente siempre que se pueda usar azúcar común al cocinar o preparar bocadillos.

Como fibra dietética y prebiótica biológicamente activa

La oligofructosa se usa en el agua potable. No solo puede satisfacer las funciones fisiológicas básicas y las necesidades metabólicas del cuerpo humano, sino que también promueve la salud humana. Sus efectos se complementan y complementan entre sí.

Como probiótico de bifidobacterias

No solo se puede agregar esta fibra dietética soluble con la función de fructooligosacáridos en polvo, sino que también se pueden superar algunos de los defectos del producto original, haciendo que el producto sea más perfecto. Por ejemplo, agregar oligofructosa a productos lácteos no fermentados (leche cruda, leche en polvo, etc.) puede resolver los problemas de las personas de mediana edad y de la tercera edad y los niños que se enojan fácilmente y en secreto cuando complementan la nutrición; agregar oligofructosa a productos lácteos fermentados puede proporcionar una fuente de nutrientes para las bacterias vivas en el producto, mejorar la función de las bacterias vivas y extender la vida útil; agregar polvo de fructooligosacáridos a productos de cereales, etc., puede lograr una alta calidad del producto y extender la vida útil del producto.

Como factor de activación

Es decir, calcio, magnesio, hierro y otros minerales y oligoelementos, puede lograr el efecto de promover la absorción de minerales y oligoelementos, como agregar fructooligosacáridos en polvo a alimentos y productos para la salud como calcio, hierro, zinc, etc. Puede mejorar la eficacia del producto.

Como edulcorante bajo en calorías, sin azúcar, no digerible único

Cuando se agrega a los alimentos, el polvo de fructooligosacáridos no solo puede mejorar el sabor del producto, reducir el valor calórico del alimento, sino que estos oligosacáridos funcionales también pueden extender la vida útil del producto. Por ejemplo, la adición de fructooligosacáridos en alimentos

dietéticos puede reducir en gran medida el valor calórico de los productos; los fructooligosacáridos en polvo en los alimentos con bajo contenido de azúcar son más difíciles de hacer que aumente el azúcar en la sangre; la adición de polvo de fructooligosacáridos en productos alcohólicos puede prevenir la precipitación de solubles en el vino, mejorar la claridad, mejorar el sabor del vino, hacer que el vino tenga un sabor más suave y refrescante; agregar oligofructosa a bebidas con sabor a frutas y bebidas de té, puede hacer que el producto sea más delicado y suave, más refrescante.

Embalaje



Want to learn more about this product or have any questions?

[View Product Page: Polvo de fructooligosacárido orgánico](#)