

Fruttoligosaccaride



Cos'è il fruttooligosaccaride?

Il fruttooligosaccaride (FOS), noto anche come oligofruttosio o fruttoligosaccaridi, è una polvere amorfa bianca o leggermente gialla (le particelle sono particelle amorphe bianche o leggermente gialle), dal sapore morbido e rinfrescante, con profumo di [fruttosio](#) oligomerico, nessun odore particolare, nessun odore estraneo impurità. È un proliferatore probiotico che non viene digerito e assorbito dal corpo umano e raggiunge direttamente l'intestino crasso. La dolcezza è inferiore a quella del saccarosio.

Specifiche

nome del prodotto	Fruttoligosaccaridi in polvere
Aspetto esteriore	Polvere bianca o granulare giallo chiaro

FOS totale (sulla sostanza secca)/%, (p/p),	≥95,0
Glucosio + fruttosio + zucchero (su sostanza secca) /% (p/p)	5
valore del ph	4.5-7.0
Acqua	5.0
Arsenico (As) (mg/kg)	0,5
Piombo (Pb) (mg/kg)	0,5
Conducibilità Cenere, %	0.4
Conteggio aerobico totale (CFU/g)	1000
Coliformi totali (MPN/100g)	30
Muffa, (UFC/g)	25
Lievito, (UFC/g)	25
patogeno	Non esiste

Applicazione

I fruttooligosaccaridi sono conosciuti come la generazione di additivi più promettente dopo l'era degli antibiotici per promuovere la biomassa; in Francia, la polvere di oligofruttosio è chiamata protossina. La polvere di fruttooligosaccaride è generalmente utilizzata nei prodotti lattiero-caseari (come latte in polvere, latte acido lattico, gelati, ecc.), Vari prodotti per la salute, alimenti per neonati e di mezza età e anziani, bevande (come caffè, tisane, ecc.) , alcol, dolci e mangimi. Il numero di additivi per la salute aggiunti come alimenti e bevande è di 10-150 g/kg. Le prestazioni dell'oligofruttosio sono relativamente stabili e non si decompongono per produrre componenti tossici. Pertanto, le persone possono usare audacemente i fruttooligosaccaridi, purché possano usare lo zucchero normale quando cucinano o preparano spuntini. **Come fibra prebiotica e dietetica con attività biologica,** i fruttooligosaccaridi sono utilizzati nell'acqua potabile. Non solo può soddisfare le funzioni fisiologiche di base e le esigenze metaboliche del corpo umano, ma anche promuovere la salute umana. I loro ruoli si completano e si completano a vicenda. **Come Bifidobacterium probiotico** Questa fibra alimentare solubile può non solo aggiungere la funzione di polvere di

oligofruttosio, ma anche superare alcuni dei difetti del prodotto originale e rendere il prodotto più perfetto. Ad esempio, l'aggiunta di frutto-oligosaccaridi a prodotti lattiero-caseari non fermentati (latte crudo, latte in polvere, ecc.) può risolvere il problema che le persone di mezza età e gli anziani e i bambini sono facilmente arrabbiati e riservati quando integrano la nutrizione; l'aggiunta di fruttooligosaccaridi ai prodotti lattiero-caseari fermentati può aiutare i batteri vivi nel prodotto forniscono una fonte di nutrimento, migliorano la funzione dei batteri vivi e prolungano la durata di conservazione. L'aggiunta di polvere di oligofruttosio ai prodotti a base di cereali può ottenere una maggiore qualità del prodotto e prolungare la durata di conservazione del prodotto. **Come attivatore** Cioè, calcio, magnesio, ferro e altri minerali e oligoelementi possono ottenere l'effetto di promuovere l'assorbimento di minerali e oligoelementi. Ad esempio, l'aggiunta di fruttooligosaccaridi in polvere, come calcio, ferro, zinco, ecc., a prodotti alimentari e sanitari può migliorare l'effetto del prodotto. **Come unico dolcificante ipocalorico senza zucchero indigeribile** Quando aggiunto al cibo, la polvere di oligofruttosio non solo può migliorare il gusto del prodotto e ridurre il potere calorifico del cibo, ma questi oligosaccaridi funzionali possono anche prolungare la durata di conservazione del prodotto. Ad esempio, l'aggiunta di fruttooligosaccaridi agli alimenti dietetici può ridurre notevolmente il potere calorifico del prodotto; la polvere di fruttooligosaccaride negli alimenti a basso contenuto di zucchero ha meno probabilità di causare un aumento della glicemia; l'aggiunta di polvere di fruttooligosaccaride ai prodotti alcolici può prevenire la precipitazione dei solubili nel vino, migliorare la limpidezza del vino, migliorare il gusto del vino e rendere il sapore del vino più dolce e rinfrescante; l'aggiunta di fruttooligosaccaridi a bevande fruttate e bevande al tè può rendere il prodotto più delicato, morbido e rinfrescante

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

[View Product Page: Fruttooligosaccaride](#)