

Polvere di galattooligosaccaridi



La nostra **polvere di galatto-oligosaccaridi (GOS)** è una fibra prebiotica solubile ad alta purezza prodotta mediante transgalattosilazione enzimatica del **lattosio** (dal latte) o di **analoghi del lattosio di origine vegetale** (per opzioni vegane). Con un contenuto totale di GOS $\geq 90\%$ (su base secca), nutre selettivamente i batteri intestinali benefici—in particolare *Bifidobacteria* e *Lactobacilli*—per supportare la salute digestiva, l'equilibrio immunitario e il benessere generale.

Riconosciuto da EFSA, FDA e Codex come prebiotico sicuro ed efficace, il nostro GOS è ideale per applicazioni alimentari clean-label, non-GMO e funzionali che richiedono benefici verificati per la salute intestinale.

Cos'è il GOS?

I galatto-oligosaccaridi sono carboidrati a catena corta composti da 2–8 unità di galattosio, tipicamente derivati dal lattosio. La nostra **polvere di GOS** è prodotta con enzimi β -galattosidasi per uso alimentare in condizioni controllate, seguiti da una delicata purificazione ed essiccazione a spruzzo—senza solventi chimici, additivi sintetici né test su animali.

Offriamo due opzioni di approvvigionamento per soddisfare le diverse esigenze di mercato:

- **Da latticini:** da lattosio del latte (contiene tracce di latticini; non vegano)
- **Vegano/a base vegetale:** da glucosio o saccarosio biofermentati mediante sintesi microbica (senza latticini, adatto ad applicazioni vegane e per soggetti allergici)

Si prega di specificare la sorgente preferita al momento dell'ordine.

Principali benefici funzionali e per la salute

- **Elevata efficacia prebiotica:** clinicamente dimostrato di aumentare i bifidobatteri in pochi giorni
- **Bassa dolcezza:** ~30% rispetto al saccarosio—ideale per formulazioni a basso contenuto di zucchero
- **Eccellente solubilità:** completamente solubile in acqua fredda (>70% p/p)
- **Stabile al calore e agli acidi:** adatto a pastorizzazione, UHT, panificazione e bevande acide
- **Impatto glicemico pari a zero:** non innalza i livelli di glucosio o insulina nel sangue
- **Non cariogeno:** non contribuisce alla carie dentale

- **Sinergico con i probiotici:** migliora la sopravvivenza e l'attività dei fermenti vivi

Specifiche tecniche

Parametro	Polvere di GOS
Opzioni di sorgente	Lattosio da latticini o a base vegetale (vegano)
Aspetto	Polvere scorrevole da bianca a biancastra
Odore e sapore	Delicato, leggermente dolce
Galatto-oligosaccaridi totali (GOS)	≥90% (base secca, metodo HPAEC-PAD)
Contenuto di umidità	≤5,0%
pH (soluzione al 10%)	5,5 - 7,0
Densità apparente	0,50 - 0,70 g/mL
Solubilità	>70 g/100 mL a 25°C
Contenuto di ceneri	≤1,0%
Lattosio residuo (versione da latticini)	≤3,0%
Zuccheri residui (glucosio + galattosio)	≤5,0%
Durata di conservazione	24 mesi (conservato sigillato in luogo fresco e asciutto)

Parametro	Polvere di GOS
Metalli pesanti (limiti massimi)	
- Piombo (Pb)	$\leq 0,1$ mg/kg
- Arsenico (As)	$\leq 0,1$ mg/kg
- Cadmio (Cd)	$\leq 0,05$ mg/kg
- Mercurio (Hg)	$\leq 0,01$ mg/kg
Criteri microbiologici	
- Conta totale su piastra	≤ 1.000 UFC/g
- Lieviti e muffe	≤ 100 UFC/g
- <i>Escherichia coli</i>	Assente in 10 g
- <i>Salmonella</i> spp.	Assente in 25 g
- <i>Listeria monocytogenes</i>	Assente in 25 g
Stato allergenico	Versione da latticini: contiene latte (non vegana) Versione vegetale: senza latticini, senza glutine, senza soia, senza frutta a guscio
Certificazioni	Non-GMO Project Verified, Kosher, Halal (disponibile), Gluten-Free Certified (versione vegetale), Vegan Certified (versione vegetale)

Metodi analitici: HPAEC-PAD (cromatografia a scambio anionico ad alte prestazioni con rivelazione amperometrica pulsata) secondo ISO 19262. Conforme alle notifiche FDA GRAS, al regolamento UE sui Novel Food e a Codex Stan 290.

Applicazioni

- **Latte formulato e nutrizione per bambini:** imita gli oligosaccaridi del latte umano (effetto simile agli HMO); approvato in UE, USA e Asia
- **Latticini funzionali e alternative:** aggiunto a yogurt, kefir e latte vegetale per aumentare il contenuto prebiotico
- **Integratori alimentari:** prebiotico autonomo o combinato con probiotici (simbiotici)
- **Panificazione e cereali:** stabile durante la cottura; rafforza le indicazioni sulle fibre senza sapori sgradevoli
- **Bevande:** solubilità limpida in succhi, frullati e drink benessere RTD
- **Nutrizione medica e clinica:** supporta l'integrità della barriera intestinale nelle formule enterali

Perché scegliere il nostro GOS?

Collaboriamo con aziende lattiero-casearie e impianti di fermentazione che rispettano rigorosi standard di tracciabilità e sostenibilità. La nostra produzione evita sostanze chimiche aggressive, irradiazione ed enzimi OGM—garantendo un prebiotico puro ed efficace in linea con le tendenze globali clean-label e di agricoltura rigenerativa.

Ogni lotto include documentazione completa: Certificate of Analysis (CoA), dichiarazione allergenica, certificazione vegana (se applicabile) e Safety Data Sheet (SDS).

Confezionamento disponibile:

- Sacchi in carta multistrato da 10 kg o 25 kg con rivestimento in PE per uso alimentare
- FIBC da 500 kg-1.000 kg per utenti industriali
- Confezionamento personalizzato disponibile su richiesta

FAQ

Q: Il GOS è sicuro per i neonati?

A: Sì! Il GOS è approvato GRAS e imita gli HMO del latte materno, supportando la salute intestinale del neonato.

Q: Il GOS può sostituire il FOS nelle formulazioni?

A: Assolutamente—il GOS ha effetti bifidogenici superiori e una migliore tolleranza nei soggetti sensibili.

Q: Il trattamento termico distrugge il GOS?

A: No! Rimane stabile fino a 160°C, rendendolo adatto a prodotti da forno e trattati UHT.

Q: Questo prodotto è adatto ai vegani?

A: Sì—proviene da alternative vegetali al lattosio (ad es. derivato dallo zucchero di barbabietola).

Q: Offrite servizi di private label?

A: Sì! Branding e confezionamento personalizzati disponibili per ordini all'ingrosso.

Confezionamento



For more information, please visit our website:

<https://it.bio-starch.com/prodotti/galattooligosaccaride/>