

Fructooligosacárido



¿Qué es el fructooligosacárido?

El fructooligosacárido (FOS), también conocido como oligofructosa o fructooligosacáridos, es un polvo amorfo blanco o ligeramente amarillo (las partículas son partículas amorfas blancas o ligeramente amarillas), de sabor suave y refrescante, con fragancia oligomérica de [fructosa](#), sin olor peculiar, sin extraños. impurezas. Es un probiótico proliferador que no es digerido ni absorbido por el cuerpo humano y llega directamente al intestino grueso. El dulzor es menor que el de la sacarosa.

Especificación

nombre del producto	Polvo de fructooligosacárido
Apariencia	Polvo blanco o granulado amarillo claro
FOS total (en materia seca) /%, (p / p),	≥95.0

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

Solicitud

Los fructooligosacáridos son conocidos como la generación de aditivos más prometedora después de la era de los antibióticos para promover la biomasa; en Francia, el polvo de oligofructosa se llama protoxina. El polvo de fructooligosacárido se usa generalmente en productos lácteos (como leche en polvo, leche con ácido láctico, helados, etc.), diversos productos para la salud, alimentos para bebés, ancianos y ancianos, bebidas (como café, té de hierbas, etc.) , alcohol, pasteles y piensos. La cantidad de aditivos para la salud añadidos como alimentos y bebidas es de 10 a 150 g / kg. El rendimiento de la oligofructosa es relativamente estable y no se descompondrá para producir componentes tóxicos. Por lo tanto, las personas pueden usar fructooligosacáridos con valentía, siempre que puedan usar azúcar común al cocinar o preparar bocadillos. **Como fibra prebiótica y dietética con actividad biológica, los** fructooligosacáridos se utilizan en el agua de bebida. No solo puede satisfacer las funciones fisiológicas básicas y las necesidades metabólicas del cuerpo humano, sino que también promueve la salud humana. Sus roles se complementan y complementan entre sí. **Como probiótico de Bifidobacterium** Esta fibra dietética soluble no solo puede agregar la función de oligofructosa en polvo, sino que también puede superar algunos de los defectos del producto original y hacer que el producto sea más perfecto. Por ejemplo, agregar fructooligosacáridos a productos lácteos no fermentados (leche cruda, leche en polvo, etc.) puede resolver el problema de que las

personas de mediana edad y los ancianos y los niños se enojan fácilmente y son reservados cuando complementan la nutrición; La adición de fructooligosacáridos a los productos lácteos fermentados puede ayudar a que las bacterias vivas del producto proporcionen una fuente de nutrición, mejoren la función de las bacterias vivas y prolonguen la vida útil. Agregar polvo de oligofructosa a los productos de cereales puede lograr una mayor calidad del producto y extender la vida útil del producto. **Como activador** , es decir, calcio, magnesio, hierro y otros minerales y oligoelementos pueden lograr el efecto de promover la absorción de minerales y oligoelementos. Por ejemplo, la adición de polvo de fructooligosacáridos, como calcio, hierro, zinc, etc., a los alimentos y productos para la salud puede mejorar el efecto del producto. **Como edulcorante bajo en calorías, sin azúcar, no digerible único** Cuando se agrega a los alimentos, la oligofructosa en polvo no solo puede mejorar el sabor del producto y 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 a los alimentos dietéticos puede reducir en gran medida el valor calórico del producto; es menos probable que el polvo de fructooligosacárido en alimentos con bajo contenido de azúcar cause un aumento de azúcar en la sangre; agregar polvo de fructooligosacárido a productos alcohólicos puede prevenir la precipitación de solubles en el vino, mejorar la claridad del vino, mejorar el sabor del vino y hacer que el vino tenga un sabor más suave y refrescante; agregar fructooligosacáridos a bebidas afrutadas y bebidas de té puede hacer que el producto sea más delicado, suave y refrescante

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

[View Product Page: Fructooligosacárido](#)