Creative Enzymes®

D-Xylose

Cat. No. CEFX-099

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	D-Xylose, extrahiert aus Pflanzenstroh und Maiskolben. Die Süße beträgt 67 % von Rohrzucker.
Anwendungen	1. Aromen und Düfte Wenn D-Xylose zusammen mit der Aminosäure erhitzt wird, kann sie verschiedene Arten von Aromen erzeugen. 2. Frittierte und Gebackene Lebensmittel Die Zugabe von D-Xylose in frittierte oder gebackene Lebensmittel kann eine goldene Farbe und einen angenehmen Geruch erzeugen. 3. Haustierfutter Die Süße von D-Xylose entspricht 67% Rohrzucker, sie hat die gute Funktion, den Geschmack des Haustierfutters anzupassen und bietet die folgenden Vorteile für das Haustier: A: Gesünder für den Darm des Haustiers. D-Xylose kann die Bifidobakterien im Darm erhöhen. B: Glatt für das Haustierfell. C: Haustierzähne vor Karies schützen.

Produktinformation

Form	Weißes kristallines Pulver
CAS-Nummer	58-86-6
Molekulargewicht	150.1
Reinheit	≥99%

Lager- und Versandinformation

Lagerung	2 Jahre unter guten Lagerbedingungen und fern von direkter Sonneneinstrahlung gelagert