Creative Enzymes®

Stachyose

Cat. No. EXTZ-523

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung

Stachyose ist ein natürlich vorkommendes Oligosaccharid mit guter Stabilität, das aus zwei Alpha-Galaktose-, einem Alpha-Glukose- und einer Beta-Fructofuranosyl-Einheit besteht. Es kommt weit verbreitet in Pflanzen der Familien Fabaceae, Lamiaceae und Scrophulariaceae vor, dient als Präbiotikum und wird als "natürlicher Super-Bifidus-Faktor" gepriesen. Nach der Einnahme durch den menschlichen Körper wird es direkt von den Mikroorganismen im Darm abgebaut und genutzt, wobei es eine Vielzahl von physiologischen Funktionen ausübt. Hauptfunktionen von Stachyose 1. Entzündungshemmend 2. Leber Schutz 3. Blutfette senken 4. Blutzucker senken 5. Immunsystemregulation 6. Allergien lindern 7. Darm befeuchten und Verstopfung lindern 8. Alterung verzögern 9. Gedächtnisbeeinträchtigung lindern 10. Minéralstoffaufnahme fördern

Anwendungen

1. Es kann zu flüssigen Lebensmitteln hinzugefügt werden, wie z.B. lacto-fermentierten Getränken, Essiggetränken, Bier und anderen Getränken, um neue Arten von funktionellen Lebensmitteln zu entwickeln. Es benötigt nur eine kleine Menge, um signifikante Effekte zu erzielen, ohne den ursprünglichen Geschmack des Lebensmittels zu verändern. 2. Es enthält aktive Faktoren, die toxische Substanzen und Krankheitserreger im Magen-Darm-Trakt adsorbieren können, wodurch die Widerstandsfähigkeit des Körpers gegen Krankheiten erhöht und das Immunsystem gestärkt wird, was es im medizinischen Bereich weit verbreitet macht. 3. Wenn es zu Backwaren hinzugefügt wird, kann es helfen, Feuchtigkeit zu speichern und die rheologischen Eigenschaften des Teigs zu verändern. 4. Stachyose wird nicht von Verdauungsenzymen hydrolysiert, und ihr Stoffwechsel hängt nicht von Insulin ab, was sie für Menschen mit besonderen Bedürfnissen wie Diabetes, Fettleibigkeit und Hyperlipidämie geeignet macht. 5. Stachyose kann die Aufnahme von Calcium und Magnesium durch den menschlichen Körper fördern, was sie zu einer idealen Zutat für die Entwicklung von Lebensmitteln für schwangere Frauen und ältere Menschen macht. 6. Die feuchtigkeitsspendenden und hautpflegenden Vorteile von Stachyose machen sie geeignet für die Verwendung in feuchtigkeitsspendenden und anti-allergenen Kosmetika. 7. Stachyose kann die intestinale Flora regulieren und hat gute Verarbeitungseigenschaften, was sie für die Entwicklung von Gesundheitslebensmitteln wie Instantpulvern, Kapseln und oralen Flüssigkeiten geeignet macht.

Produktinformation

Form	Pulver
Molekülformel	C24H42O21
Molekulargewicht	666. 59