Creative Enzymes®

Lithocarpus litseifolius Extrakt

Cat. No. CEFX-343

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Trilobatin ist ein Dihydrochalcon-Naturalsüßstoff, der aus Lithocarpus litseifolius (Hance) Chun extrahiert wird, der kalorienfrei ist und hypoglykämische Eigenschaften hat. Trilobatin ist 300 Mal süßer als Saccharose und ist der Hauptbestandteil der Süße in den jungen Blättern von Lithocarpus litseifolius. Es gehört zu den natürlichen Süßstoffen mit hoher Süße und ohne Kalorien, mit erfrischender und reiner Süße, einem schwachen Teegeschmack und Süße, die den einzigartigen Geschmack von Lebensmitteln erhöhen kann. Keine Hygroskopizität, keine Deliqueszenz, gute Stabilität, löslich in heißem Wasser, die Löslichkeit in Wasser bei Raumtemperatur von 25°C beträgt 0,7 g/L.
Anwendungen	Mit Erythrit, Isomaltit, Maltit und anderen Polyolen kann nach der Verarbeitung eine Süße, einen Geschmack und Aromaeigenschaften erreicht werden, die denen von Saccharose ähnlich sind. Verwendet in funktionellen Lebensmitteln im Gesundheitswesen, spielt es eine Rolle bei der Senkung des Blutzuckers, leberprotectiv, entzündungshemmend, krebsbekämpfend und so weiter.

Produktinformation

Aussehen	Pulver
CAS-Nummer	4192-90-9
Molekülformel	C21H24O10
Molekulargewicht	436.4

Verwendung und Verpackung

Verpackung	1 kg/Tasche

Lager- und Versandinformation

Lagerung	An einem kühlen und trockenen Ort aufbewahren.