

Isomalto-Oligosaccharid-Pulver

Cat. No. EXTZ-157

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung

Isomalto-Oligosaccharid-Pulver ist ein Stärkezucker mit den Funktionen von wasserlöslichen Ballaststoffen, wie z.B. niedrigem Kalorienwert und der Vorbeugung von Karies. Es wird aus raffiniertem Tapiokamehl oder Maisstärke durch die Wirkung von Enzymen hergestellt und ist eine gute zuckerfreie Lebensmittelzutat. Isomalto-Oligosaccharid kann auch effektiv das Wachstum und die Fortpflanzung von Bifidobakterien im menschlichen Körper fördern, bekannt als Bifidobakterienwachstumsfördernder Faktor.

Anwendungen

Mit den Eigenschaften von geringer Süße, Antikristallisation, hohem Siedepunkt, guter Befeuchtung und geeigneter Viskosität wird es häufig in Süßwaren, Getränken, kalten Getränken, Backwaren, Milchprodukten, Weinen verwendet und kann auch mit anderen funktionalen Gesundheitsprodukten kombiniert werden, um verwandte Gesundheitsnahrungsmittel zu entwickeln.

Synonyme

Isomaltose-Oligosaccharid; IMO; Isomalto-Oligosaccharid/IMO; N-((2-(trifluormethyl)-2,3-dihydrobenzofuran-5-yl)methyl)-1H-imidazol-1-carboxamid; Isomalto-Oligosaccharid

Produktinformation

Aussehen

Weiß bis hellgelb

Reinheit

90% Isomalto-Oligosaccharid

Funktion

Präbiotische Wirkung: IMO erhält das mikrobielle Gleichgewicht im Darm, indem es selektiv das Wachstum von nützlichen Bakterien wie Bifidobakterien und Laktobazillen im Darmtrakt fördert. Reguliert die Darmgesundheit: Lindert Verstopfung, fördert die Darmperistaltik und verbessert das Darmmilieu. Niedriger glykämischer Index: Langsame Verdauung und Absorption, geringere Auswirkungen auf den Blutzucker, ideal für Diabetiker und Diäten mit niedrigem glykämischen Index. Kariesprävention: Weniger wahrscheinlich von oralen Bakterien zur Fermentation genutzt, wodurch das Risiko von Zahnkaries verringert wird. Kalorienarme Alternative: Kann in Produkten zur Gewichtsreduktion und kalorienarmen Diäten verwendet werden.

Verwendung und Verpackung

Verpackung

1 kg, 5 kg, 10 kg Aluminiumfolie Vakuumbbeutel;

Lager- und Versandinformation

Lagerung

An einem kühlen, belüfteten und trockenen Ort lagern, direkte Sonneneinstrahlung vermeiden.