Creative Enzymes®

Galacto-Oligosaccharid-Pulver

Cat. No. EXTZ-159

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Die Verwendung von Laktose in Milch als Rohmaterial, katalysiert β-Galactosidase die Hydrolyse von galactosidischen Bindungen, um Galactose und Glucose zu erzeugen, und die hydrolysierten Galactoside werden auf Laktose-Moleküle übertragen, um Galacto-Oligosaccharide zu erzeugen. Es ist ein Präbiotikum, das vom menschlichen Körper nicht aufgenommen werden kann, aber das Wachstum und die Aktivität von Probiotika im Darm fördern kann, weshalb es häufig in Milchprodukten für Säuglinge und Erwachsene verwendet wird.
Anwendungen	Galacto-Oligosaccharid hat eine Vielzahl von funktionalen Eigenschaften, wie die Förderung der Proliferation von Bifidobacterien, die Verbesserung des Lipidstoffwechsels, die Stärkung der Immunität usw. Es ist zu einem Forschungsschwerpunkt in der Lebensmittelwissenschaft geworden und wird in verschiedenen Bereichen, wie Milchprodukten, Säuglingsnahrung und Gesundheitslebensmitteln, weit verbreitet eingesetzt.

Produktinformation

Aussehen	Weiß bis hellgelb
Reinheit	90% Galacto-Oligosaccharid 2-8

Verwendung und Verpackung

Verpackung	1 kg, 5 kg, 10 kg Aluminiumfolie Vakuumbeutel;

Lager- und Versandinformation

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