Creative Enzymes®

Galactomannan, GM

Cat. No. CEFX-427

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Galactomannan ist ein hochwertiger wasserlöslicher Ballaststoff, der aus reinen natürlichen Guarbohnen extrahiert wird. Es ist ein wertvoller Nährstoff, der in Lebensmitteln enthalten ist. PHGG ist eine transparente wässrige Lösung, nachdem es in Wasser gelöst wurde. Es hat die Eigenschaften einer hohen Löslichkeit, niedrigen Viskosität, ist farblos, geschmacklos und geruchlos. Aufgrund der teilweisen enzymatischen Hydrolyse hat es einen leicht süßen Geschmack.
Anwendungen	1. Kohlensäurehaltige Getränke: 5% hinzufügen, um Zucker zu ersetzen. 2. Milchpudding: 1,7% hinzufügen, beeinflusst nicht den Geschmack und die Textur. 3. Joghurtgetränke: 5% hinzufügen, um Zucker zu ersetzen. 4. Eiscreme: 4% hinzufügen, um die Textur der Eiscreme zu verbessern, da es kleinere Eiskristalle erzeugt. 5. Schlagsahne: 5% hinzufügen, um Zucker in Schlagsahne zu ersetzen, den Schutz, die Extrusionseigenschaften zu verbessern und die Freisetzung von freiem Wasser zu verhindern. 6. Fettfreie Schokoladenstückchen, knusprige süße Kekse: 3% hinzufügen. 7. Kekse: 2% hinzufügen, wenn Sie das Gewicht der Kekse reduzieren möchten, können Sie bis zu 5% hinzufügen.
Synonyme	Galactomannan, GM, Teilweise hydrolysiertes Guarkernmehl, PHGG

Produktinformation

Aussehen	weißer bis gelblich-weißer Pulver
CAS-Nummer	11078-30-1
Funktion	Verbessern Sie Verstopfung und Durchfall Verbessern Sie die Blutfettwerte Verbessern Sie das mikrobielle Gleichgewicht im Darm Kontrollieren Sie den Blutzuckerspiegel Verbessern Sie die Mineralstoffaufnahme

Verwendung und Verpackung

Verpackung	10kg/Sack

Lager- und Versandinformation

Lagerung	In einem verschlossenen Behälter an einem kühlen und trockenen Ort lagern. Vor Licht, Feuchtigkeit und Schädlingsbefall schützen.