Creative Enzymes®

Enzymatisch behandelter Stevia Rebaudiana Blattextrakt (Glucosyl-Steviol-Glykoside)

Cat. No. EXTZ-766

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung

Glucosylsteviolglycosid wird aus Steviablättern als Rohmaterial gewonnen. Zunächst werden Steviolglycoside aus den Blättern extrahiert; anschließend unterliegt das extrahierte Produkt einer enzymatischen Glucosylierung, gefolgt von Prozessen der Verdampfung, Konzentration und Sprühtrocknung. Dieses Produkt ist ein weißes oder blassgelbes Pulver. Es überwindet die Nachteile herkömmlicher Steviolglycoside, wie inkonsistente Reinheit und einen unangenehmen, anhaltenden Bittergeschmack, und bietet ein reineres Geschmacksprofil. Ebenso stabil wie gewöhnliche Steviolglycoside unter normalen Lebensmittelverarbeitungsbedingungen, weist dieses Produkt auch eine verbesserte Wasserdispergierbarkeit und verbesserte Löslichkeit durch enzymatische Modifikation auf. Daher ist es ideal für eine Vielzahl von Getränken und alkoholischen Produkten geeignet. Zu seinen Hauptanwendungen gehören kalorienarme Lebensmittel, kohlensäurehaltige Getränke, Fruchtsäfte, gefrorene Süßwaren, Backwaren, eingelegte Produkte, Meeresfrüchte und andere Artikel.

Produktinformation

Form	Pulver
Reinheit	80 %--95 %