

## D-Tagatose

Cat. No. EXTZ-907

Lot. No. (See product label)

### Einleitung

#### Beschreibung

D-Tagatose ist ein natürlich vorkommendes Ketohexose-Monosaccharid, ein Stereoisomer der D-Fructose, das in geringen Mengen in Milchprodukten, Früchten und Kakao enthalten ist. Sie wird biokatalytisch aus laktoseabgeleiteter Galactose durch enzymatische Isomerisierung hergestellt, gefolgt von Aufreinigung und Kristallisation. D-Tagatose weist einen reinen, süßen Geschmack auf, der dem von Saccharose nahekommt (ca. 92 % der Saccharose-Süßkraft), liefert jedoch nur etwa 1,5 kcal/g und beeinflusst den Blutzuckerspiegel nur minimal, was zu einem sehr niedrigen glykämischen Index führt. Darüber hinaus wirkt sie präbiotisch und fördert das Wachstum nützlicher Darmbakterien. Als weißes, kristallines Pulver mit ausgezeichneter Löslichkeit und Stabilität wird sie breit als kalorienarmer Süßstoff und Zuckerersatz in Getränken, Backwaren, Cerealien, Süßwaren und Health-Food-Produkten eingesetzt sowie als Aromaverstärker und Bräunungsreagenz in herzhaften Anwendungen.

### Produktinformation

#### Aussehen

Weißes kristallines Pulver

#### Form

Weißes kristallines Pulver

#### CAS-Nummer

87-81-0

#### Molekülformel

C<sub>6</sub>H<sub>12</sub>O<sub>6</sub>

#### Funktion

Kalorienarmer Süßstoff; Zuckerersatzstoff; Geschmacksverstärker

#### Löslichkeit

Frei löslich in Wasser; leicht löslich in Ethanol