

Lösliche Soja-Polysaccharide (SSPS), formuliert

Cat. No. NATE-1236

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung

SSPS hat eine stärkere Stabilität in Milchgetränken im Vergleich zu Pektin. Aufgrund der Eigenschaften erfrischend, keine Schlämme, Mundgefühl, kein Sediment, gute Stabilität, keine Wasserabscheidung, guter Geschmack und Aroma wird SSPS in Laktobacillus-fermentierten Getränken, klaren und erfrischenden Getränken mit niedrigem Proteinanteil, Saftgetränken, funktionellen diätetischen Fasergetränken, Gesundheits-Saft-Essig usw. angewendet.

Anwendungen

Verwendet für erfrischende Getränke

Synonyme

Wasserlösliches Sojabohnen-Polysaccharid; Lösliches Sojabohnen-Polysaccharid; SSPS

Produktinformation

Herkunft

Sojabohne

Aussehen

Weißes oder leicht gelbes Pulver

pH-Stabilität

5,5±1,0