

## Lösliche Soja-Polysaccharide (SSPS), Fermentiert

Cat. No. NATE-1284

Lot. No. (See product label)

### Einleitung

#### Beschreibung

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

#### Anwendungen

Verwendet für fermentierte Getränke

#### Synonyme

Wasserlösliches Sojabohnen-Polysaccharid; Lösliches Sojabohnen-Polysaccharid; SSPS

### Produktinformation

#### Herkunft

Sojabohne

#### Aussehen

Weißes oder leicht gelbes Pulver

#### pH-Stabilität

5,5±1,0