

Fructooligosaccharide



Qu'est-ce que le fructo-oligosaccharide ?

Le fructo-oligosaccharide (FOS), également connu sous le nom d'oligofructose ou fructo-oligosaccharides, est une poudre amorphe blanche ou légèrement jaune (les particules sont des particules amorphes blanches ou légèrement jaunes), au goût doux et rafraîchissant, au parfum oligomérique de [fructose](#), sans odeur particulière, sans impuretés. C'est un proliférateur probiotique qui n'est pas digéré et absorbé par le corps humain et atteint directement le gros intestin. La douceur est inférieure à celle du saccharose.

spécification

Nom du produit	Poudre de Fructooligosaccharide
Apparence	Poudre blanche ou granulé jaune clair
FOS total (sur matière sèche)/%, (w/w),	≥95,0
Glucose + fructose + sucre (sur matière sèche) /% (p/p)	5

PH	4.5-7.0
L'eau	5.0
Arsenic (As) (mg/kg)	0,5
Plomb (Pb) (mg/kg)	0,5
Cendres conductrices,%	0.4
Compte aérobie total (CFU/g)	1000
Coliformes totaux (MPN/100g)	30
Moisissure, (CFU/g)	25
Levure, (UFC/g)	25
Agent pathogène	n'existe pas

Application

Les fructo-oligosaccharides sont connus comme la génération d'additifs la plus prometteuse après l'ère des antibiotiques pour promouvoir la biomasse ; en France, la poudre d'oligofructose est appelée protoxine. La poudre de fructo-oligosaccharide est généralement utilisée dans les produits laitiers (tels que le lait en poudre, le lait à l'acide lactique, la crème glacée, etc.), divers produits de santé, les aliments pour nourrissons et d'âge moyen et pour les personnes âgées, les boissons (telles que le café, la tisane, etc.) , alcool, gâteaux et aliments pour animaux. Le nombre d'additifs de santé ajoutés en tant qu'aliments et boissons est de 10 à 150 g/kg. La performance de l'oligofructose est relativement stable et ne se décomposera pas pour produire des composants toxiques. Par conséquent, les gens peuvent utiliser audacieusement les fructo-oligosaccharides, tant qu'ils peuvent utiliser du sucre ordinaire pour cuisiner ou préparer des collations. **En tant que fibre prébiotique et diététique à activité biologique, les** fructooligosaccharides sont utilisés dans l'eau potable. Il peut non seulement répondre aux fonctions physiologiques de base et aux besoins métaboliques du corps humain, mais également promouvoir la santé humaine. Leurs rôles se complètent et se complètent. **En tant que probiotique Bifidobacterium,** cette fibre alimentaire soluble peut non seulement ajouter la fonction de la poudre d'oligofructose, mais également surmonter certains des défauts du produit d'origine et rendre le produit plus parfait. Par exemple, l'ajout de fructo-oligosaccharides aux produits laitiers non fermentés (lait cru,

lait en poudre, etc.) peut résoudre le problème selon lequel les personnes d'âge moyen et les personnes âgées et les enfants sont faciles à se mettre en colère et à garder le secret lorsqu'ils complètent leur alimentation ; l'ajout de fructo-oligosaccharides aux produits laitiers fermentés peut aider Les bactéries vivantes dans le produit fournissent une source de nutrition, améliorent la fonction des bactéries vivantes et prolongent la durée de conservation. L'ajout de poudre d'oligofructose aux produits céréaliers peut améliorer la qualité du produit et prolonger la durée de conservation du produit. **En tant qu'activateur** C'est-à-dire que le calcium, le magnésium, le fer et d'autres minéraux et oligo-éléments peuvent avoir pour effet de favoriser l'absorption des minéraux et des oligo-éléments. Par exemple, l'ajout de poudre de fructo-oligosaccharides, tels que le calcium, le fer, le zinc, etc., aux produits alimentaires et de santé peut améliorer l'effet du produit. **En tant qu'édulcorant hypocalorique sans sucre indigeste unique** Lorsqu'elle est ajoutée aux aliments, la poudre d'oligofructose peut non seulement améliorer le goût du produit et réduire la valeur calorifique de l'aliment, mais ces oligosaccharides fonctionnels peuvent également prolonger la durée de conservation du produit. Par exemple, l'ajout de fructooligosaccharides à des aliments diététiques peut réduire considérablement la valeur calorifique du produit ; la poudre de fructo-oligosaccharide dans les aliments à faible teneur en sucre est moins susceptible de provoquer une augmentation de la glycémie ; l'ajout de poudre de fructo-oligosaccharide aux produits alcoolisés peut empêcher la précipitation des solubles dans le vin, améliorer la clarté du vin, améliorer le goût du vin et rendre le goût du vin plus moelleux et rafraîchissant ; l'ajout de fructo-oligosaccharides aux boissons fruitées et aux boissons au thé peut rendre le produit plus délicat, doux et rafraîchissant

For more information, please visit our website:

<https://fr.bio-starch.com/des-produits/fructooligosaccharide/>