

Poudre de L-arabinose



Qu'est-ce que la poudre de L-arabinose ?

La poudre de L-arabinose utilise l'épi de maïs comme matière première pour l'extraction, la décoloration, la déshydratation et la cristallisation. C'est une poudre cristalline blanche, inodore et sucrée (sa douceur représente environ 50% de celle du saccharose). Elle est soluble dans l'eau, mais sa solubilité est inférieure à celle du saccharose ; elle présente une grande stabilité à la chaleur et aux acides.

Le L-arabinose est une aldopentose plus répandue que le A-arabinose dans la nature ; il s'agit d'un édulcorant non calorique.

Le L-arabinose peut inhiber l'activité de la sucrase/maltase. Par conséquent, il peut prévenir l'accumulation de graisses et protéger contre le diabète.

Spécifications

Nom du produit	Poudre de L-arabinose
N° CAS	5328-37-0
MF	C5H10O5
Apparence	Poudre cristalline blanche
Titre	≥99.0%
Perte à la dessiccation	≤1.0%
Résidu à l'incinération	≤0.1%
Point de fusion	154-158°C
Pouvoir rotatoire spécifique	+100-+104 °C
Métaux lourds	≤5mg/kg
Chlorures	≤50mg/kg
Sulfates	≤50mg/kg
Arsenic	≤0.5mg/kg
Flore aérobie mésophile	≤500CFU/g
Coliformes	≤30MPN/100g
Moisissures	≤25CFU/g
Levures	≤10CFU/g
Conditions de stockage	Condition sèche et ventilée

Taille de lot	1000g
Bactéries pathogènes	Non détectées

Applications

Tous types d'aliments, de lait, de boissons, etc.

La préparation d'arômes et de fragrances.

La préparation de produits pharmaceutiques.

Qualité et certification

Le L-arabinose BIOSTARCH est fabriqué dans le cadre d'un système de management de la sécurité des aliments ISO 22000 à partir d'hémicellulose de rafle de maïs biologique certifiée. Chaque lot de production est testé pour le titre par HPLC, le pouvoir rotatoire, l'humidité, le résidu à l'incinération, les métaux lourds et les limites microbiologiques avant sa libération. Les expéditions sont accompagnées d'un certificat d'analyse, d'un certificat biologique identifiant l'origine de la rafle de maïs, d'une déclaration non OGM, d'une déclaration d'allergènes et d'une fiche de données de sécurité, afin que les acheteurs puissent finaliser la qualification de leur fournisseur sans demandes supplémentaires.

Conseils de formulation

Le L-arabinose est généralement dosé à trois à cinq pour cent du saccharose présent dans une formulation, une plage dans laquelle l'inhibition de la sucrase abaisse de manière mesurable la réponse glycémique post-prandiale. Il se dissout facilement, apporte environ la moitié de la douceur du saccharose et tolère à la fois la chaleur et les acides ; il peut donc être ajouté aux produits de boulangerie, aux mélanges d'édulcorants de table, aux boissons en poudre et aux confitures sans modification de procédé. Il est couramment associé à l'érythritol ou à la stévia pour rétablir une douceur complète tout en conservant le bénéfice glycémique.

Conditionnement et approvisionnement

Le conditionnement standard est un sac papier multi-parois de 25 kg avec doublure en polyéthylène de qualité alimentaire, avec des sacs vrac de 500 kg et 1 000 kg disponibles pour les utilisateurs industriels. Conserver scellé dans un endroit frais et sec, à l'abri des odeurs fortes ; la durée de conservation est de 24 mois à compter de la date de fabrication. BIOSTARCH fournit des échantillons pour les essais de formulation, prend en charge le conditionnement sous marque privée et fournit la documentation

d'exportation requise pour les expéditions vers les marchés alimentaires réglementés.

For more information, please visit our website:

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