

Mannooligosaccharides biologiques



Que sont les mannooligosaccharides organiques ?

Les mannooligosaccharides biologiques (MOS) sont produits avec soin par un procédé d'hydrolyse enzymatique spécialisé à partir des parois cellulaires de levure *Saccharomyces cerevisiae* 100 % pure et certifiée biologique. Ce procédé minutieux libère et purifie les composés mannane-oligosaccharides, qui sont ensuite délicatement séchés pour obtenir une poudre fine et fluide. La certification biologique garantit que la levure est cultivée et transformée sans pesticides de synthèse, herbicides, OGM ni additifs artificiels, conformément aux normes strictes d'ingrédients naturels et « clean label ».

Le MOS biologique est très apprécié pour sa double action, à la fois prébiotique puissant et immunomodulateur. En tant que prébiotique, il résiste à la digestion dans le tractus gastro-intestinal supérieur et fermente sélectivement dans le côlon, favorisant ainsi la croissance d'une flore intestinale bénéfique comme les bifidobactéries. De plus, le MOS possède une structure moléculaire unique qui lui permet de se lier aux bactéries nocives (pathogènes) grâce aux fimbriae de type 1, les empêchant ainsi d'adhérer à la paroi intestinale et facilitant leur excrétion. Ce double mécanisme contribue significativement au maintien d'un microbiome intestinal équilibré, au renforcement de la barrière intestinale et à un soutien immunitaire complet. Grâce à ses excellentes propriétés fonctionnelles et à son goût neutre, notre MOS biologique est l'ingrédient idéal pour les fabricants souhaitant offrir des bienfaits ciblés pour la santé intestinale et immunitaire dans des formulations modernes et clean-label.

Caractéristiques

Attribut	Détails
Noms communs	MOS biologique, mannan-oligosaccharides biologiques, MOS de levure biologique
Source	Paroi cellulaire de levure <i>Saccharomyces cerevisiae</i> 100 % biologique
Traitement	Hydrolyse enzymatique, purification, séchage
Contenu MOS	Généralement ≥ 60 % (sous forme de mannooligosaccharides totaux), options personnalisables disponibles
Apparence	Poudre fine, beige clair à blanc cassé
Saveur	Doux, neutre, légèrement sucré
Texture	Poudre fine et uniforme
Solubilité	Bonne solubilité dans l'eau
Teneur en humidité	Max 8%
pH (solution à 1 %)	5.0-7.0
Pureté microbiologique	Conforme aux normes internationales de sécurité alimentaire (par exemple, <i>E. coli</i> , <i>Salmonella</i> absent, faible teneur en levures/moisissures)
Métaux lourds	Faibles niveaux, conformes aux réglementations internationales

Caractéristiques principales

- Action prébiotique avancée : Nourrit sélectivement les bactéries intestinales bénéfiques (bifidobactéries, lactobacilles), favorisant un microbiome intestinal sain et équilibré, essentiel au bien-être général.
- Modulation du système immunitaire : interagit directement avec le système immunitaire dans l'intestin, soutenant une réponse immunitaire robuste et améliorant les défenses naturelles.
- Propriétés de liaison aux agents pathogènes : La structure moléculaire unique permet au MOS de se lier aux bactéries nocives du tractus intestinal et de les aider à les éliminer, empêchant ainsi leur colonisation et soutenant l'intégrité intestinale.
- Soutient la fonction de barrière intestinale : contribue à une barrière intestinale plus forte, ce qui est essentiel pour empêcher la fuite de toxines et d'allergènes dans la circulation sanguine.
- Label Bio & Clean : Certifié biologique et sans OGM, sans pesticides synthétiques, herbicides et additifs artificiels, répondant aux exigences strictes des consommateurs soucieux de leur santé.
- Saveur douce et excellente fonctionnalité : Son goût neutre à légèrement sucré s'intègre parfaitement à diverses formulations sans altérer les profils sensoriels. Il offre une bonne solubilité et une bonne stabilité dans différentes matrices alimentaires.
- Sans allergènes : Naturellement exempt d'allergènes courants tels que le gluten, les produits laitiers, le soja et les noix, ce qui en fait un ingrédient très inclusif pour divers besoins alimentaires.

Applications

Nos mannoooligosaccharides biologiques (MOS) sont un ingrédient incroyablement précieux et très demandé pour une multitude d'applications B2B dans les secteurs des nutraceutiques, des aliments fonctionnels et des boissons :

- Nutraceutiques et compléments alimentaires :
 - Ingrédient principal des suppléments pour la santé intestinale, des formules de soutien immunitaire et des mélanges de bien-être quotidiens (capsules, comprimés, mélanges en poudre).
 - Utilisé dans des mélanges synergiques avec des probiotiques pour des effets synbiotiques améliorés.
- Boissons fonctionnelles :
 - Mélanges de boissons fonctionnelles enrichissantes, eaux prébiotiques, boissons fermentées (par exemple, kombucha, kéfir) et smoothies pour des bienfaits ciblés sur l'intestin et le système immunitaire.
- Aliments fonctionnels :

- Incorporé dans les barres santé, les collations, les céréales et les produits de boulangerie pour l'enrichissement en fibres et le soutien immunitaire.
- Peut être utilisé dans les yaourts à base de plantes et les alternatives laitières.
- Nutrition animale / Suppléments pour animaux de compagnie :
 - De plus en plus utilisé dans les aliments et suppléments pour animaux de compagnie de haute qualité pour la santé digestive et immunitaire des animaux de compagnie.

Pourquoi choisir nos mannoooligosaccharides biologiques ?

En collaborant avec nous pour vos besoins en mannoooligosaccharides biologiques (MOS), vous garantissez un ingrédient de pointe et très demandé qui répond aux tendances critiques en matière de santé des consommateurs :

- Prébiotique de nouvelle génération : offrez un prébiotique différencié qui non seulement nourrit les bonnes bactéries, mais aide également à gérer celles qui sont moins désirables, offrant ainsi une solution de santé intestinale plus complète.
- Avantages doubles pour l'intestin et le système immunitaire : Tirez parti de la sensibilisation croissante des consommateurs à l'axe intestin-immunité avec un ingrédient qui soutient les deux systèmes vitaux.
- Certification biologique garantie : notre MOS adhère à des normes biologiques strictes, essentielles pour vos gammes de produits clean label et premium.
- Qualité et pureté supérieures : nos processus de production méticuleux et notre contrôle qualité rigoureux garantissent un produit fiable, pur et sûr, lot après lot, répondant aux normes internationales de sécurité alimentaire les plus élevées.
- Chaîne d'approvisionnement robuste et évolutive : en tant que fournisseur B2B dédié, nous offrons un approvisionnement fiable et la capacité de répondre à vos demandes de production, des petites commandes aux commandes en gros, de manière efficace et cohérente.
- Assistance technique complète : notre équipe fournit des fiches techniques détaillées, des certificats d'analyse (CoA) et des conseils d'experts pour répondre à vos besoins en matière de développement de produits, d'étiquetage et de conformité réglementaire.

FAQ

Q: How does Organic Mannoooligosaccharides (MOS) differ from other prebiotics like FOS or GOS?

A: While FOS (Fructooligosaccharides) and GOS (Galactooligosaccharides) primarily act as fuel for beneficial bacteria, **MOS** has a unique dual mechanism. In addition to being a prebiotic, its specific molecular structure allows it to bind to certain harmful bacteria in the gut, aiding in their removal and contributing to a healthier gut environment. MOS also has a more direct impact on immune modulation.

Q: Is Organic MOS heat stable for various food processing methods?

A: Yes, **Organic MOS** is generally stable under typical food processing conditions, including heat. Its structure allows it to maintain its beneficial properties in a wide range of applications, from baking to beverage pasteurization.

Q: What's the typical shelf life and recommended storage for bulk quantities?

A: Our **Organic Mannooligosaccharides (MOS)** typically has a shelf life of **24 months** from the manufacturing date when stored in a cool, dry place (below 75°F / 24°C), away from direct sunlight and moisture, in its original sealed, airtight packaging.

Q: Is your Organic MOS derived from a gluten-containing source?

A: No, our **Organic MOS** is derived from the cell walls of organic *Saccharomyces cerevisiae* yeast, which is naturally **gluten-free**. This makes it an excellent choice for gluten-free product formulations.

Q: Can Organic MOS be combined with probiotics in formulations?

A: Absolutely. **Organic MOS** can be synergistically combined with probiotics to create **synbiotic products**. This combination provides both the beneficial bacteria (probiotics) and the selective fuel (prebiotic MOS) they need to thrive, leading to enhanced gut health benefits.

Emballage



For more information, please visit our website:

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