

## Oligosaccharide de Mannane



## Que sont les oligosaccharides de mannane?

Les Mannan Oligosaccharides, également connus sous le nom de Mannose Oligosaccharides, sont l'abréviation anglaise MOS. Le mannan-oligosaccharide est un nouveau type de substance active antigénique extraite de la paroi cellulaire de la culture de levure. Il est largement présent dans les parois cellulaires de la farine de konjac, de la gomme de guar, de la gomme de sésame et de divers micro-organismes. Mannan Oligosaccharides a non seulement de bonnes propriétés physiques et chimiques, telles que faible teneur en calories, stabilité, sécurité et non-toxicité, mais peut également protéger les intestins et améliorer l'immunité, et il a été prouvé qu'il avait un effet anti-hydrolyse sur l'action d'enzymes digestives dans l'intestin humain. Nous l'utilisons dans le processus de production alimentaire. Les oligosaccharides de mannan sont également largement utilisés comme additifs alimentaires dans l'industrie alimentaire étrangère. (Il faut noter ici que nous avons la qualité alimentaire et la qualité alimentaire) En ce qui concerne la quantité d'addition de mannane

Page 1 of 3 https://www.bio-starch.com



oligosaccharides, il est suggéré que la quantité d'oligomannitol ajoutée devrait mieux être d'un millième à trois millièmes.

## spécification

Nom du produit	Oligosaccharides de Mannane
Apparence	poudre blanche
Oligosaccharides de Mannane	90,00 %
Humidité	8.00%
Essai	8.00%
Comme	≤3.00ppm
Pb	8.00 ppm
Nombre total de plaques	1 000 cfu/g
Bobine d'Escherichia	≤50cfu/g
Conclusion	Confirmer avec les spécifications
Espace de rangement	À conserver dans un endroit frais et sec. Ne pas congeler.
	Tenir à l'écart de la lumière forte et de la chaleur.
Durée de vie	2 ans lorsqu'il est correctement stocké

## Avantages des oligosaccharides de Mannan

Les oligosaccharides de mannane ont les excellentes caractéristiques des aliments fonctionnels :Non-absorption : les oligomères de mannan sont des oligosaccharides fonctionnels reliés par des
liaisons glycosidiques -1,4, qui ne peuvent pas être digérés et absorbés par le corps humain, et ne
provoqueront pas d'augmentation de la glycémie et peuvent atteindre efficacement les intestins. La
partie inférieure de la piste 2. -Prolifération de bactéries bénéfiques : Des tests sur les animaux et les
humains ont montré que les oligosaccharides de mannane peuvent faire proliférer de manière
significative les bifidobactéries dans le corps. Après une semaine, les bifidobactéries dans les selles
augmentent de 50 à 100 fois. Dans le même temps, il inhibe la prolifération des bactéries nocives et

Page 2 of 3 https://www.bio-starch.com



l'animal prend du poids de manière significative.

Want to learn more about this product or have any questions?

View Product Page: Oligosaccharide de Mannane

Page 3 of 3 https://www.bio-starch.com