

耐热抗性糊精订购

发布日期：2025-09-25 | 阅读量：12

抗性糊精具有优异的生理功能：抗性糊精在小肠内不被吸收，可直接进入大肠，能促进肠道有益菌群的生长、繁殖，同时抑制肠道有害微生物的生长繁殖；抗性糊精在大肠内发酵产生短链脂肪酸，产酸量较同等膳食纤维多，这些短链脂肪酸能阻止恶性肿瘤细胞的生长与繁殖；性糊精的吸水膨胀能增加粪便体积，促进肠道蠕动，对于不消化、痔疮、结肠瘤等疾病有良好的预防效果；此外，它还有助于预防龋齿功能。抗性糊精已用于饮料、果子酱、糖果、乳品和各种谷物食品中。抗性糊精可完全溶于冷水，且不会引起粘度增加。耐热抗性糊精订购

抗性糊精的现状 & 前景：抗性糊精能够成为均衡饮食的组成部分，具有水溶性膳食纤维的普通功能，同时还具有调节人体的生理功能的重要作用，如****反应和改善肠道的健康等。其消化耐受阈值也非常突出，使其消化的量较适合于达到期望的肠道生态系统的良性改变。因此，在食品工业中具有广阔的发展前景。抗性糊精是由淀粉加工而成，是将焙烤糊精的难消化成分用工业技术提取处理并精炼而成的一种低热量葡聚糖，属低分子水溶性膳食纤维。抗性糊精与其他的淀粉分解物一样，易溶于水、无异臭、低甜味(糖甜度的1/10)，但分枝构造发达，不易老化耐冷冻冷藏，水溶液中长时间不产生沉淀。耐热抗性糊精销售企业抗性糊精是将焙烤糊精的难消化成分用工业技术提取处理并精炼而成的一种低热量葡聚糖。

抗性糊精是一种玉米淀粉为来源的水溶性抗性糊精。此纤维有50%不会被人体消化吸收，被称为“难消化性糊精”，也有人称为“抗性糊精”。抗性糊精号称人体第七大营养素，有饱腹感、升糖指数低、能够帮助清洁肠道，目前有很多饮料都会添加抗性糊精等抗性糊精。抗性糊精属于难消化抗性糊精，吸水膨胀，使人产生饱腹感也有助于延迟饥饿感的再产生，从而达到减少食物摄入和完全代餐的作用。抗性糊精不同于标准淀粉而象抗性淀粉一样，实际上在消化道的上部部分被水解：只有15%在小肠内被酶消化，而其余部分进入大肠，初始量的75%在大肠内慢慢地逐渐被发酵，10%排出体外，增加粪便体积和软化粪便，从而达到改善不消化的作用。

糊精作用：糊精是淀粉分解的中间产物，其化学式与淀粉 $[C_6H_{10}O_5]_n$ 相同，但聚合度在可溶性淀粉和麦芽糖之间，并与碘变成红色。聚合度低的糊精不会发生显色反应。糊精可分为黄色糊精和白色糊精。糊精是一个技术术语，用于衡量原料的烹饪过程。当淀粉在加热，酸或淀粉酶的作用下分解并水解时，大分子淀粉首先被转化为小分子的中间体。此时，中间小分子物质称为糊精。糊精普遍用于医药，食品，造纸，铸造，墙纸，标签，邮票，胶带等。用作片剂的粘合剂时，它需要快速干燥，快速分散，快速粘合并再次溶解。抗性糊精有什么作用？

抗性糊精应用于在焙烤/营养棒中可提供轻微的美拉德反应，减少脂肪的添加量，还可以掩蔽全麦制品的苦味；掩蔽维生素的不良口感；减少乳化剂的强烈苦味；另外抗性糊精持水性好，能

保持产品中水分不轻易散失，使焙烤制品松软；延长货架期。抗性糊精热稳定性好，溶解在纯水中能明显降低其表面张力，并能保持纯水原有的流变性能，可将其添加到酒类中，改变其感官特性。添加5%的抗性糊精，能有效改良米酒的感官品质，能明显降低表面张力，提高溶液的稳定性。抗性糊精是一种值得开发的功能性食品配料。耐热抗性糊精订购

抗性糊精可起到***、降血脂以及养护肠道等作用。耐热抗性糊精订购

抗性糊精的水溶液黏度很低且稳定。作为一种水溶性的膳食纤维，通常呈白色到淡黄色粉末状，水分含量一般不超过5%，纯化后的抗性糊精的脂肪和蛋白质含量极低。抗性糊精能溶于水，不溶于乙醇等有机试剂。抗性糊精水溶液呈淡黄色，弱酸性□pH值介于4.0~6.0。抗性糊精由于其低热量的葡聚糖，其酸热稳定性好，消化耐受性强的特性，具备良好的加工特性，深受各国相关生产企业员的喜爱，是一种值得应用在食品产品中的安全性功能性成分。抗性糊精的多种功能性作用使其易于得到消费者的青睐，具有巨大的消费市场。耐热抗性糊精订购

上海觉图生物科技有限公司是一家有着先进的发展理念，先进的管理经验，在发展过程中不断完善自己，要求自己，不断创新，时刻准备着迎接更多挑战的活力公司，在上海市等地区的食品、饮料中汇聚了大量的人脉以及**，在业界也收获了很多良好的评价，这些都源自于自身不努力和大家共同进步的结果，这些评价对我们而言是比较好的前进动力，也促使我们在以后的道路上保持奋发图强、一往无前的进取创新精神，努力把公司发展战略推向一个新高度，在全体员工共同努力之下，全力拼搏将共同上海觉图生物科技供应和您一起携手走向更好的未来，创造更有价值的产品，我们将以更好的状态，更认真的态度，更饱满的精力去创造，去拼搏，去努力，让我们一起更好更快的成长！