

D-キシロース

Cat. No. CEFX-099

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明

D-キシロースは、植物のストローとコーンコブから抽出されます。甘さはサトウキビ糖の67%です。

用途

1. フレーバーと香料 D-キシロースをアミノ酸と一緒に加熱すると、さまざまな種類のフレーバーを生成することができます。2. 揚げ物と焼き物 揚げ物や焼き物にD-キシロースを加えると、食品に黄金色と良い香りを与えることができます。3. ペットフード D-キシロースの甘さは67%のサトウキビ糖に相当し、ペットフードの味を調整する優れた機能を持ち、以下の利点があります。A: ペットの腸管にとってより健康的です。D-キシロースは腸内のビフィズス菌を□加させることができます。B: ペットの毛が滑らかになります。C: ペットの歯を虫歯から守ります。

製品情報

形態

白色結晶粉末

CAS登録番号

58-86-6

分子量

150.1

純度

≥99%

保管・発送情報

保存方法

直射日光を避けて、良好な保管状況下で2年間保管されます。