Creative Enzymes®

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□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。