Creative Enzymes®

ポリデキストロース

Cat. No. EXTZ-520

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	ポリデキストロースは、グルコースから合成された水溶性食物繊維で、食品や飲料において食物繊維の含有量を□加させるために一般的に使用されます。低カロリー、低グリセミックインデックス、プレバイオティクス特性を提供し、腸内微生物叢の健康的なバランスを促進し、消化器の健康を改善することができます。ポリデキストロースは、しっかりとした食感を与えるための□粘剤、安定剤、充填剤としてよく使用され、キャンディー、飲料、乳製品、焼き菓子などのさまざまな食品に組み込むことができます。その熱安定性と水溶性により、ポリデキストロースは低糖および低脂肪の健康食品に広く利用され、消費者が食物繊維の摂取量を□やすのを助けています。

製品情報

形態	粉末