Creative Enzymes®

イソマルトオリゴ糖パウダー

Cat. No. EXTZ-157

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	イソマルトオリゴ糖粉末は、低カロリー価や虫歯予防などの水溶性食物繊維の機能を持つデンプン糖です。これは、精製タピオカ粉またはコーンスターチを酵素の作用によって作られ、良好な無糖食品成分です。イソマルトオリゴ糖は、ヒトの体内でビフィズス菌の成長と繁殖を効果的に促進することもでき、ビフィズス菌成長促進因子として知られています。
用途	低い甘さ、抗結晶化、高い沸点、優れた保湿性、適切な粘度の特性を持ち、菓子、飲料、冷たい飲み物、ペストリー、乳製品、ワインに広く使用されており、他の機能性健康製品と組み合わせて関連する健康食品を開発することもできます。
別名	イソマルトースオリゴ糖;IMO;イソマルトオリゴ糖/IMO;N-((2-(トリフルオロメチル)-2,3-ジヒドロベンゾフラン-5-イル)メチル)-1H-イミダゾール-1-カルボキサミド;イソマルトオリゴ糖

製品情報

外□	白から薄い黄色へ
純度	90% イソマルトオリゴ糖
機能	プレバイオティックアクション： IMOは腸内の微生態バランスを維持し、腸管内でビフィズス菌や乳酸菌などの有益な細菌の成長を選□的に促進します。 腸の健康を調整： 便秘を和らげ、腸の蠕動運動を促進し、腸内環境を改善します。 低グリセミック反□： 消化と吸収が□く、血糖値への影響が少なく、糖尿病患者や低グリセミックインデックスの食事に理想的です。 抗虫歯： 口腔内の細菌による発酵に利用されにくく、虫歯のリスクを減少させます。 低カロリーの代替品： 減量や低カロリーのダイエット製品に使用できます。

使用法とパッケージング

包装	1kg、5kg、10kg アルミ箔真空バッグ;

保管・発送情報

保存方法	涼しく、通気性があり、乾燥した場所に保管し、直射日光を避けてください。