Creative Enzymes®

ガラクトオリゴ糖パウダー

Cat. No. EXTZ-159

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	乳に含まれる乳糖を原料として、β-ガラクトシダーゼはガラクトシド結合の加水分解を触媒し、ガラクトースとグルコースを生成します。加水分解されたガラクトシドは乳糖分子に転送され、ガラクトオリゴ糖を生成します。これは人間の体に吸収されないプレバイオティクスですが、腸内のプロバイオティクスの成長と活動を促進することができるため、乳幼児や成人向けの乳製品にしばしば使用されます。
用途	ガラクトオリゴ糖は、ビフィズス菌の□殖を促進し、脂質代謝を改善し、免疫を強化するなど、さまざまな機能特性を持っています。これは食品科学における研究のホットスポットとなり、乳製品、乳児用調製粉乳、健康食品など、さまざまな分野で広く使用されています。

製品情報

外□	白から薄い黄色へ
純度	90% ガラクトオリゴ糖 2-8

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。