Creative Enzymes®

ガラクトマンナン, GM

Cat. No. CEFX-427

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	ガラクトマンナンは、純粋な天然グア一豆から抽出された高品質の水溶性食物繊維です。これは、食品に含まれる貴重な栄養素です。PHGGは、水に溶解した後、透明な水溶液になります。高い溶解性、低粘度、無色、無味、無臭という特性があります。部分的な酵素加水分解により、わずかに甘い味があります。
用途	1. 炭酸飲料：砂糖の代わりに5%を追加します。 2. ミルクプリン：1.7%を追加しますが、風味や食感には影響しません。 3. ヨーグルトドリンク：砂糖の代わりに5%を追加します。 4. アイスクリーム：アイスクリームの食感を改善するために4%を追加します。これは小さな氷の結晶を作るからです。 5. ホイップクリーム：ホイップクリームの砂糖の代わりに5%を追加し、保護性、押出特性を改善し、自由水の放出を防ぎます。 6. 無脂肪チョコレートチップ、クリスピーな甘いビスケット：3%を追加します。 7. ビスケット：2%を追加します。ビスケットの重量を減らしたい場合は、最大5%まで追加できます。
別名	ガラクトマンナン, GM, 部分加水分解グア一ガム, PHGG

製品情報

外□	白から黄白色の粉末
CAS登□番号	11078-30-1
機能	便秘と下痢を改善する 血中脂質レベルを改善する 腸内微生物バランスを改善する 血糖値をコントロールする ミネラル吸収を改善する

使用法とパッケージング

包装	10kg/袋

保管・発送情報

保存方法	密閉容器に入れて涼しく乾燥した場所に保管してください。光、湿気、害虫の侵入から保護してください。