Creative Enzymes®

レジスタントスターチ RS4

Cat. No. EXTZ-683

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	レジスタントスターチRS4は、エステル化、エーテル化、または架橋などの化学的修飾によって得られるレジスタントスターチの一種です。レジスタントスターチとは、小腸の消化酵素によって分解されず、最終的に大腸に到達して微生物によって発酵されるデンプンおよびその分解生成物を指します。RS4の化学構造は、加熱処理中に高い安定性を示し、消化に□して耐性を持たせます。RS4は、血糖値の上昇抑制、□腹感の□加、腸内環境の改善など、いくつかの健康効果をもたらします。食品業界では、より健康的な食品を開発するために広く利用されています。

製品情報

形態	パウダー