

D-木糖; D-(+)-Xylose

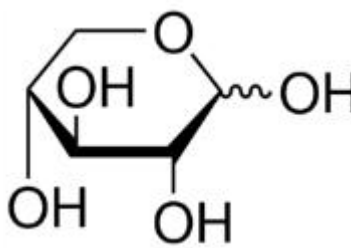
产品编号: MB6156

质量标准: >98.5%,BR

包装规格: 100G

产品形式: 白色晶体或结晶性粉末

基本信息

分子式	C5H10O5	结构式	
分子量	150.13		
CAS No.	58-86-6		
储存条件	常温避光防潮密闭干燥。		
溶解性 (25°C)	Water: 50mg/ml		
注意事项:	有一定的吸湿性。储存在阴凉的地方。与强氧化剂不相容。		

简介: 无色至白色结晶或白色结晶性粉末, 略有特殊气味和爽口甜味。甜度约为蔗糖的 40%。熔点 114 度, 呈右旋光性和变旋光性, 易溶于水和热乙醇, 不溶于乙醇和乙醚。人体无法消化, 不能利用。天然晶存在于多种成熟水果中。常见的功能性低聚糖和糖醇类有低聚果糖、低聚木糖、低聚异麦芽糖、水苏糖、棉籽糖、低聚半乳糖、L-阿拉伯糖、D-木糖等。其中, D-木糖为近年来兴起的一种“超强双歧因子”, 是一种附加值高、市场前景看好的功能性食品配料, 是目前国内外竞相研究开发的功能性糖类。

物理性状及指标:

外观:白色结晶或结晶性粉末

溶解性:溶于水

用途及描述:

科研试剂, 生物培养, 严禁用于人体。

1. 无热量甜味剂。使用於肥胖及糖尿病患者。亦用於脂肪氧化防止剂量, 制酱色的原料及通过美拉德反应制备猪肉等香料。

2. 木糖对人体肠道内的双歧杆菌有较高的增殖作用, 食用木糖能改善人体的微生物环境。提高机体的免疫能力。木糖与食物的配伍性很好, 食物中添加少量木糖, 便能体现出很好的保健效果。木糖与钙同时摄入, 可以提高人体对钙的吸收率和保留率, 还能防止便秘。

3. 用於制取木糖醇。

4. 由于其提味效果明显, 可用于香料和宠物饲料行业

5. 由于其可以高效的引起美拉德反应, 因此可用于生产食品调味剂

6. 由于其提色效果明显, 可用于食品行业金褐色的着色, 如黄油和面包的着色。

7. 医药原料和医药中间体

8. 适用于香精香料的制备

(注意, 部分产品我司仅提供部分信息, 我司不保证所提供信息的权威性, 仅供客户参考交流研究之用)