

杭州抗性糊精市场报价

生成日期: 2025-10-26

甘薯抗性糊精的制备方法，其特征在于，包括以下步骤：（1）原料的选择与处理：选择甘薯，清洗，去皮，去杂质；（2）打浆：在去离子水中加入盐酸调节pH值为5-6，得酸液，将步骤（1）所得甘薯置于酸液中切成2×3cm的薯块，然后将薯块与酸液一起打浆得甘薯浆液；（3）过滤与提纯：将步骤（2）所得甘薯浆液过滤去渣，滤液沉淀后倒掉上清液，下层沉淀物加水搅匀后过滤提纯，滤液沉淀后倒掉上清液，得湿甘薯淀粉；（4）烘干：将步骤（3）所得湿甘薯淀粉烘干，粉碎，过100目筛，得干甘薯淀粉；（5）调酸：在步骤（4）所得干甘薯淀粉中加入质量分数为0.8-1.2%的盐酸溶液，捏合混匀；（6）烘烤：将步骤（5）所得物料加热除水分，然后升高温度进行酸热反应，然后得到粉末；（7）冷却：将步骤（6）所得粉末冷却至室温即可。抗性糊精甜味度比较低。杭州抗性糊精市场报价

抗性糊精可以长期食用吗？抗性糊精当作主食来代替其他的主食产品进行变瘦的效果是很好的，相比较其他的主食产品来说，抗性糊精的饱腹感更强，同时抗性糊精的热量也要更低，所以在同样饱腹的一个状态下，抗性糊精所带有的热量是非常少的，因此在变瘦期的时候可以直接食用抗性糊精来代替主食食用，以此来达到比较不错的减肉减脂的效果。不建议大家长期食用抗性糊精，虽然抗性糊精中的成分也是非常安全的，但是长时间食用抗性糊精其实是会对身体造成伤害的。抗性糊精中的营养成分非常有限，长期食用会导致人体不能及时吸收所需要的营养成分，也就会形成营养不良的情况，因此对于整体的身体健康是非常不利的，所以说不建议长期食用抗性糊精，以免对身体造成伤害。杭州抗性糊精市场报价抗性糊精可以由小麦淀粉或玉米淀粉制成。

抗性糊精作为一种具有益生元性质的新型膳食纤维，很多研究者已经对抗性糊精对机体功能特性的影响进行了研究。抗性糊精应用于食品中可促进健康的生活方式和预防代谢性疾病，如糖尿病、肥胖症和血脂异常等。但抗性糊精在食品中发挥功能特性的作用机理仍需进行体内和体外实验进行探索明确。抗性糊精具有良好的加工特性，国内外厂家不断的研究探索其在食品中应用，差异化抗性糊精产品也不断涌现，以满足抗性糊精的应用市场。抗性糊精发展广阔。

抗性糊精应用于在焙烤/营养棒中可提供轻微的美拉德反应，减少脂肪的添加量，还可以掩蔽全麦制品的苦味；掩蔽维生素的不良口感；减少乳化剂的强烈苦味；另外抗性糊精持水性好，能保持产品中水分不轻易散失，使焙烤制品松软；延长货架期。抗性糊精热稳定性好，溶解在纯水中能明显降低其表面张力，并能保持纯水原有的流变性能，可将其添加到酒类中，改变其感官特性。添加5%的抗性糊精，能有效改良米酒的感官品质，能明显降低表面张力，提高溶液的稳定性。抗性糊精属于难消化抗性糊精。

糊精是淀粉在受到加热、酸或淀粉酶作用下发生分解/水解的产物，其分子量较淀粉小，只含有数个至数十个葡萄糖单位，糊精是用淀粉蒸煮工艺过程中形成的小分子。一般过程是：淀粉预处理→干燥→热处理→冷却→成品（糊精）抗性糊精已被卫生部批准作为普通食品管理，可以按需求添加到任何食品中。如果本身大便通畅人群，或肠道健康人群，可适当补充抗性糊精，但千万不要过量使用，否则会适得其反。抗性是指“抗消化性”，也就是不能被人体小肠消化吸收的意思。抗性糊精属于低热量葡聚糖，利用烘烤糊精的难消化成分用工业技术提取处理精炼而成。杭州抗性糊精市场报价

抗性糊精的总膳食纤维含量高达82%，是一种低热量的可溶性食品原料。杭州抗性糊精市场报价

抗性糊精是什么？抗性糊精属于低热量葡聚糖，利用烘烤糊精的难消化成分用工业技术提取处理精炼而成。是

一种白色或淡黄色粉末，甜味度比较低，可以满足一些特殊人群的使用。抗性糊精的总膳食纤维含量高达82%，是一种低热量的可溶性食品原料。无异味，易溶于水，具有耐热、耐酸、耐冷冻等特点。抗性糊精经常被适用于食品行业中的乳酸菌制品，以及婴幼儿的食品中，还有肉类和面食等食品中去。抗性糊精具有抗消化酶作用特性，由于在消化道中不会被消化吸收，可以直接进入大肠，因此，它发挥着膳食纤维的各种生理作用。因为其高消化耐受性、低血糖指数、低胰岛素指数、低热量、易溶解等特性，抗性糊精可起到***、降血脂以及养护肠道等作用。杭州抗性糊精市场报价