



百龍創園

百龙创园  
创造完美生活文化  
Shandong Bailong Chuangyuan  
Bio-tech Co.,Ltd.



# 低聚果糖

产品分类：55%，95%

## 产品介绍

低聚果糖（Fructo-oligosaccharide，简称 FOS），又称果寡糖或蔗果低聚糖，是一种不被人体消化吸收，直接到达大肠，肠道内迅速增殖双歧杆菌的益生菌增生剂，故也称“双歧因子”。

## 生理功效

- 促进双歧杆菌增殖
- 防止热气和上火
- 改善肠道功能，防止便秘
- 提高免疫力和抗病力
- 促进矿物质吸收
- 防龋齿，减少口腔溃疡的发生
- 美容、降低血脂等





## 物理特性

- ☑ 可溶性膳食纤维，溶解性良好
- ☑ 中性热稳定性好，无美拉德反应
- ☑ 水分活度高；抑制淀粉老化，有助于延长货架期
- ☑ 口味良好，口感细腻，改善产品风味
- ☑ 保湿性好，可增加产品酥脆性

## 法规许可

中国	卫生部 2009 年第 11 号公告，批准低聚果糖为营养强化剂新品种 2012 年第 6 号公告批准蔗糖来源低聚果糖增补为营养强化剂
日本	批准低聚果糖为特定保健用食品
美国	FDA 确认低聚果糖作为公认安全级（GRAS）的食品配料

## 低聚果糖质量标准 / GB23528-2009

项目	液体		固体		
	55	95	55	95	
水分 1%	≤	—	5.0		
干物质（固形物）1%	≥	75	—		
pH			4.5-7.0		
低聚果糖总含量（占干物质）1%	≥	55	95	55	95
电导灰分 1%	≤	0.4			
色度 1%	≤	0.2	—		
透光率 1%	≥	85	—		
菌落总数 /(CFU/g)	≤	1000			
大肠菌数 /(MPN/g)	≤	3			
霉菌 /(CFU/g)	≤	25			
酵母菌 /(CFU/g)	≤	25			



百龍創園

百龙创园  
创造完美生活文化  
Shandong Bailong Chuangyuan  
Bio-tech Co.,Ltd.



# 低聚异麦芽糖

产品分类：IMO-500，IMO-900

## 产品介绍

低聚异麦芽糖是以精制玉米淀粉为原料，通过酶的作用，经过液化，浓缩、干燥等一系列工序精制而成的白色粉末状淀粉糖制品，可促使人体内的双歧杆菌显著增殖，具有水溶性膳食纤维功能，热值低，防龋齿等特性，所以是一种应用广泛的功能性低聚糖。

## 生理功效

调节肠道菌群，降低产气荚膜梭菌量

润肠通便

健康牙齿：低蛀牙特性

促进矿物质吸收

有助于提高免疫力







## 物理特性

- ☑ 甜味柔和纯正
- ☑ 对酸热稳定
- ☑ 末端为还原基团，可发生美拉德反应
- ☑ 粘度接近相同浓度蔗糖溶液
- ☑ 适用于保健品、乳制品、糖果、小食品以及烘焙制品。

## 法规许可

- 中国：低聚异麦芽糖被用作食品配料成分
- 日本：低聚异麦芽糖被用作特定保健用食品成分
- 美国：低聚异麦芽糖的 GRAS 申请已经提出，正在接受 FDA 的审核
- 韩国：低聚异麦芽糖也被用作食品配料成分

## 低聚异麦芽糖质量标准/GB20881-2007

项目	低聚异麦芽糖浆	低聚异麦芽糖粉	低聚异麦芽糖浆	低聚异麦芽糖粉
低聚异麦芽糖含量（占干基）1% ≥	90		50	
IG2+P+IG3 含量（占干物质）1% ≥	45		35	
干物质（固形物）1% ≥	75	—	75	—
水分 1% ≤	—	5	—	5
pH	4.0-6.0			
透光率 1% ≤	95	—	95	—
溶解度 1% ≥	—	99	—	99
硫酸灰分 1% ≤	0.3			
菌落总数 /(CFU/g) ≤	1000			
大肠菌数 /(MPN/g) ≤	3			
霉菌 /(CFU/g) ≤	25			
酵母菌 /(CFU/g) ≤	25			





百龍創園

百龙创园  
创造完美生活文化  
Shandong Bailong Chuangyuan  
Bio-tech Co.,Ltd.



# 聚葡萄糖

产品分类：普通，无糖

## 产品介绍

聚葡萄糖（Polydextrose）是一种水溶性膳食纤维，是随机交联的葡萄糖组成的多糖，由葡萄糖和少量山梨醇、柠檬酸经高温熔融缩聚而成。为白色或类白色固体颗粒，易溶于水，溶解度 70%，微甜无特殊味道，是一种具有保健功能的食品组分，可补充人体所需的水溶性膳食纤维。

## 生理功效

增加粪便体积、增强通便、降低肠道癌的风险等作用外，能结合清除体内的胆酸，明显降低血清胆固醇，更容易引致饱腹感，能明显降低饭后血糖水平等。



百龍創園

精心操作 树立精品意识  
注重细节 提升管理品质



## 物理特性

- ☑ 可取代食品中的糖和脂肪，有改善食品质构和口感的作用
- ☑ 口味清爽，使食品香味易于释放，在各类应用 中有改善食品风味的作用
- ☑ 广为认知的良好的膳食纤维来源
- ☑ 能改善消化道健康的益生元
- ☑ 血糖反应低，代谢不依赖胰岛素，适于糖尿病患者
- ☑ 饱腹感，帮助控制体重，适用于想控制碳水化合物摄入量的消费者
- ☑ 耐受性好

因其具有低热量、稳定、极高耐受性等特性，可广泛应用于各种食品中，尤其是低能量、高纤维等的功能食品中。

## 法规许可

57 个国家批准应用聚葡萄糖。

日本厚生省批准聚葡萄糖作为食品应用，而不是食品添加剂。

中国已通过批准。

## 聚葡萄糖质量标准 / GB25541-2010

项目	指标	
	聚葡萄糖	中和、脱色后的聚葡萄糖
聚葡萄糖（以干基、无灰分计）， w/%	≥	90.0
干燥减量， w/%	≤	4.0
pH	2.5~7.0	5.0~6.0
灰分， w/%	≤	0.3      2.0
1,6- 脱水 -D- 葡萄糖（以干基、无灰分计）， w/%	≤	4.0
葡萄糖和山梨糖醇（以干基、无灰分计）， w/%	≤	6.0
5- 羟甲基糠醛（以干基、无灰分计）， w/%	≤	0.1      0.05
铅（Pb）/(mg/kg)	≤	0.5



百龍創園

百龙创园  
创造完美生活文化  
Shandong Bailong Chuangyuan  
Bio-tech Co.,Ltd.



# 抗性糊精

产品分类：粉体，液体

## 产品介绍

非转基因天然玉米淀粉，酸性条件下加热分解得到的低分子化可溶性葡聚糖。为白色或淡黄色（液体），易溶于水。能降低血糖和调节血脂，有助于肠道健康和体重控制。

## 生理功效

调节肠道（3-10g/天）

抑制血糖上升（5g/天）

降低血糖胆固醇（15-30g/天）

降低中性脂肪（15g/天）







百龍創園

百龙创园  
创造完美生活文化  
Shandong Bailong Chuangyuan  
Bio-tech Co.,Ltd.



## 物理特性

- ☑ 膳食纤维含量高：90% 以上
- ☑ 水分活度低：易储存，延长货架期
- ☑ 吸湿性低：不结块，便于保存
- ☑ 粘度低：15cps（30℃，30% 溶液）
- ☑ 能量低：1 Kcal/g
- ☑ 甜度低：蔗糖 10%
- ☑ 包埋效果好：改善口味，屏蔽异味
- ☑ 水溶性高：溶解度 70%
- ☑ 稳定性高：耐热、耐酸
- ☑ 吸收率高：矿物质、维生素

## 法规许可

- 中国：2012 年 第 16 号抗性糊精为食品原料
- 日本：特定保健用食品成分
- 美国：通过美国 FDA 批准的 GRAS 安全认证

## 抗性糊精质量标准

型号	I 型	II 型	III 型	IV 型
状态	白色至淡黄色粉末	白色至淡黄色粉末	白色至淡黄色粉末	淡黄色液体，无肉眼可见杂质
滋味	甜味温和，纯正	甜味温和，纯正	甜味温和，纯正	甜味温和，纯正
总膳食纤维 / (g/100g)	≥ 85	≥ 90	≥ 95	≥ 85
水分 / (g/100g)	≤ 6.0	≤ 6.0	≤ 6.0	≤ 25
灰分 / (g/100g)	≤ 0.5	≤ 0.5	≤ 0.5	≤ 0.5
pH	3-6	3-6	3-6	3-6
其他指标	符合我国相关卫生安全指标的要求			



百龍創園

百龙创园  
创造完美生活文化  
Shandong Bailong Chuangyuan  
Bio-tech Co.,Ltd.



# 还原水饴

产品型号：30型、60型

## 产品介绍

还原水饴（氢化淀粉水解物），以玉米淀粉为原料分解转化而成的单糖、二糖、三糖、多糖等糖醇的液体混合物。无色透明黏稠液体，有清凉甜味，无异味，无异物。此系列产品有多种型号，根据发酵后的糖组分不同，产品的甜度、粘度和渗透性也不同，可对应不同的食品加工需求

## 产品特点

甜味清新，口感好，渗透性优于砂糖

与常用的保湿剂相比，吸湿性小，保湿效果更稳定

耐热耐酸性高，美拉德反应小，几乎不分解和变色

水分活性低，抑制微生物繁殖，可延长食品的保质期

低热量，低甜度，防止龋齿







## 应用案例

加工特性	亮泽度高	调味汁等
	渗透性好	腌渍调味液、牛肉干、煮豆等
	调整粘度	烤肉汁、调味汁等
提高保存性	保湿、防开裂	饺子皮、半生面、蛋糕、羊羹、牛肉干等
	防止褐变	饮料、酱汁等
	降低水分活性	火腿、冰淇淋、豆沙馅等
	抑菌性	火腿、味增等
改善口感口味	低甜度	日式点心等
	盐入味	牛肉干、腌渍菜、香肠等
	软化	蛋糕等

## 执行标准 GB 26687-2011

		60 型	30 型
pH 值		4.0~7.0	
还原糖	≤	0.3%	
固形物		71%~71.5%	
单糖醇		40%~50%	2%~10%
双糖醇		40%~50%	6%~21%
三糖醇		6%~13%	11%~20%
四糖醇		1%~5%	5%~10%
五糖及以上醇		1%~5%	51%~68%
灰分, %	≤	0.02	
铅 (Pb)/(mg/kg)	≤	1	
总砷 (以 As 计)/(mg/kg)	≤	2	
菌落总数 / (CFU/g)	≤	50	
霉菌 / (CFU/g)	≤	50	
大肠杆菌		不得检出	
		30 型	60 型
		山梨糖醇 / 麦芽糖醇仅占 4~10% 麦芽五及以上糖醇含量高达 51~68%	山梨糖醇 / 麦芽糖醇超过 50% 麦芽五及以上糖醇含量仅占 1~5%
		口感醇厚	口感清甜
		提高产品光泽、护色显著	高保湿性
		提高粘度	低水分活性、高渗透性
		大分子皮膜效应	延长保质期





百龍創園

百龙创园  
创造完美生活文化  
Shandong Bailong Chuangyuan  
Bio-tech Co.,Ltd.



# 麦芽糖醇

## 产品介绍

麦芽糖醇是一种无色透明、中性粘稠状、极易溶解于水的低热量甜味剂，其甜度于蔗糖相当，稳定性高，适用于制作各种低热量，低脂肪食品。





## 产品功能和应用

麦芽糖醇具有调节血糖、减脂、防龋齿等功能。

由于麦芽糖醇的特殊性能，其被广泛应用在食品、保健品、日常卫生品中，例如冰淇淋、果汁制品、饼干、酱菜、糖果等。

## 麦芽糖醇质量标准 / GB28307-2012

项目	麦芽糖醇		麦芽糖醇液
	I 型	II 型	
麦芽糖醇含量（占干基计）W/%	≥ 98.0	50	50
山梨醇（占干基计）W/%	≤ —	8.0	8.0
水分 W/%	1	1	32.0
还原糖（以葡萄糖计）W/%	≤ 0.1	0.3	0.3
灼烧残渣 W/%	0.1	0.1	0.1
比旋光度 $\alpha_m (20^\circ\text{C}, D)/[(^\circ)\cdot\text{dm}^2\cdot\text{kg}^{-1}]$	≤ +105.5 — +108.5	—	—
硫酸盐（以 SO <sub>4</sub> 计）/(mg/kg)	≤ 100	100	100
氯化物（以 Cl 计）/(mg/kg)	≤ 50	50	50
镍（以 Ni 计）/(mg/kg)	≤ 2	2	2
总砷（以 As 计）/(mg/kg)	≤ 3	3	—
铅（Lead）/(mg/kg)	≤ 1	1	1



百龍創園

百龙创园  
创造完美生活文化  
Shandong Bailong Chuangyuan  
Bio-tech Co.,Ltd.



# 低聚半乳糖

产品分类：粉体、液体

## 产品介绍

低聚半乳糖是一种天然存在的功能性低聚糖，多在动物乳汁中微量存在。以乳糖为原料，经  $\beta$ -半乳糖苷酶作用而得，是在乳糖分子中的半乳糖基上以  $\beta(1-4)$ 、 $\beta(1-6)$ 、 $\beta(1-3)$  键连接半乳糖分子的寡糖类混合物。有助于改善非母乳喂养的婴幼儿便秘、钙吸收较差等不足，帮助提高婴幼儿营养与健康状况。

## 产品特点

甜度为蔗糖的 30%~40%，且甜味柔和纯正

粘度较蔗糖粘度高（相同糖度下，75Brix）

高温、酸性条件下比较稳定（pH3.0、160℃、15min 不分解），可应用于酸性食品中具有良好的保湿性，添加到烘焙品中不仅提供柔和的甜味，还能延长货架期







## 产品特性

- ☑ 调节肠道菌群，增加有益菌，减少有害菌
- ☑ 增强免疫力，预防过敏，减少传染病
- ☑ 防止便秘、改善乳糖不耐症
- ☑ 改善血脂，减少总胆固醇及甘油三酯，增加高密度脂蛋白胆固醇
- ☑ 促进矿物质吸收
- ☑ 由于低聚半乳糖的特殊性能，已被广泛应用于乳品、饮料、烘焙品、保健品等。

## 法规许可

- 中国：作为新食品原料、营养强化剂
- 日本：特定保健用食品成分
- 美国：通过美国 FDA 批准的 GRAS 安全认证
- 澳新：可用于婴幼儿配方食品
- 欧盟：可与低聚果糖搭配应用于婴儿配方奶粉和较大婴儿配方奶粉中

## 产品规格

项目	液体		固体		
	57	70	57	70	90
干物质 %	74.0-76.0	74.0-76.0	/	/	/
低聚半乳糖（半乳低聚二糖到半乳低聚八糖）	≥ 57	70	57	70	90
水分 %	≤ /	/	4	4	4
pH 值	2.8-6.0	2.8-6.0	2.8-6.0	2.8-6.0	2.8-6.0
乳糖 + 单糖含量（以干基计）	≤ 43	30	43	30	10
灰分 %	≤ 0.3	0.3	0.3	0.3	0.3
砷（以 As 计）（mg/kg）	≤ 0.5	0.5	0.5	0.5	0.5
铅（以 Pb 计）（mg/kg）	≤ 0.15	0.15	0.15	0.15	0.15

## 产品应用

产品类别	品质改良	推荐使用量（g/100g）
乳品	改善口感，稳定性好、增加固形物含量	1.0-5.0
饮料	改善口感，稳定性好、增加固形物含量	0.5-2.5
烘焙食品	改善口感，稳定性好、色泽优化、延长货架期	1.0-3.0
糖果	稳定性好	5.0-6.7
保健品	改善口感	20.0-30.0
酒类	改善口感，稳定性好、增加固形物含量	0.1-2.0



百龍創園

百龙创园  
创造完美生活文化  
Shandong Bailong Chuangyuan  
Bio-tech Co.,Ltd.



# 低聚木糖

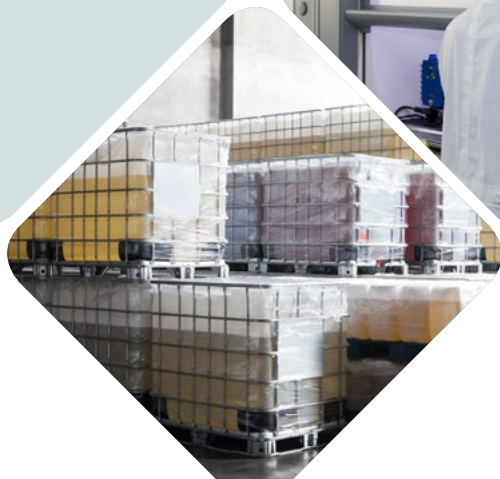
产品分类：粉体、液体

## 产品介绍

又称木寡糖，是由 2-7 个木糖分子以  $\beta$ -1,4 糖苷键结合而成的功能性聚合糖，主要成分为木二糖、木三糖和木四糖。与通常人们所用的大豆低聚糖、低聚果糖、低聚异麦芽糖等相比具有独特的优势，它可以选择性地促进肠道双歧杆菌的增殖活性。其双歧因子功能是其它聚合糖类的 10-20 倍，是公认的超强益生元双歧因子，是平衡人体肠道内微生态环境的健康食品。

## 产品特点

甜度为蔗糖的 40%，具有与砂糖同样的甜味质感  
酸、热稳定性好，具有较好的贮存和使用稳定的特点  
难被人体消化酶分解





## 产品特性

- ☑ 润肠通便，防止便秘
- ☑ 抑制病原菌繁殖，减少腹泻
- ☑ 促进营养物质合成及吸收
- ☑ 降三高、降胆固醇
- ☑ 增强免疫力
- ☑ 保护肝脏功能
- ☑ 与中草药配伍，使中草药药理作用充分发挥，功效显著增强

## 法规许可

- 中国：2008年12号公告为新资源食品  
 欧盟：2018公告为新食品成分  
 美国：通过美国FDA批准的GRAS安全认证

## 低聚木糖质量标准

项目	XOS-70L	XOS-70P	XOS-95P	XOS-35P	XOS-20P
外观	呈粘稠状透明液体，无肉眼可见杂质	粉末，无肉眼可见杂质	粉末，无肉眼可见杂质	粉末，无肉眼可见杂质	粉末，无肉眼可见杂质
色泽	淡黄色	白色或微黄色	白色或微黄色	白色或微黄色	白色或微黄色
滋味	味甜、无异味	味甜、无异味	味甜、无异味	味甜、无异味	味甜、无异味
气味	具有本品特有的气味，无异味				
干物质（固形物）/%	70-75	—	—	—	—
水分/%	≤ —	5.0	5.0	6.0	6.0
透射比/%	≥ 70	—	—	—	—
灰分/%	≤		0.3		
PH	3.5-6.5				
XOS <sub>2-7</sub> 含量（以干基计）g/100g	≥ 70.0	70.0	95.0	35.0	20.0
XOS <sub>2-4</sub> 含量（以干基计）g/100g	≥ 50.0	50.0	65.0	—	—
砷（以As计），mg/kg	≤		0.3		
铅（以Pb计），mg/kg	≤		0.5		
铜（以Cu计），mg/kg	≤		5.0		