

日本水溶性膳食纖維

日本水溶性膳食纖維為富含異麥芽糊精(IMD; Isomaltodextrin)的水溶性膳食纖維。IMD含有人體難消化的 α -糖苷鍵，因其 α -1,6糖苷鍵占大部分

，能表現出特殊的生理功能。其製程溫和，保留全天然的右旋葡萄糖，不產生左旋葡萄糖，穩定性更高、應用更廣。

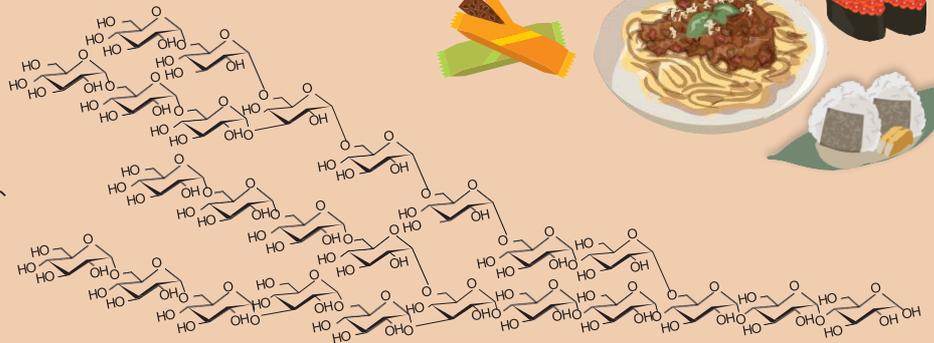
全球領先的日本製糖公司所研發，使用澱粉水解而得。其甜味極低、水溶液無色透明、更具有防止褐變反應等特性，讓膳食纖維的應用更為廣泛，產品更受消費者喜愛。



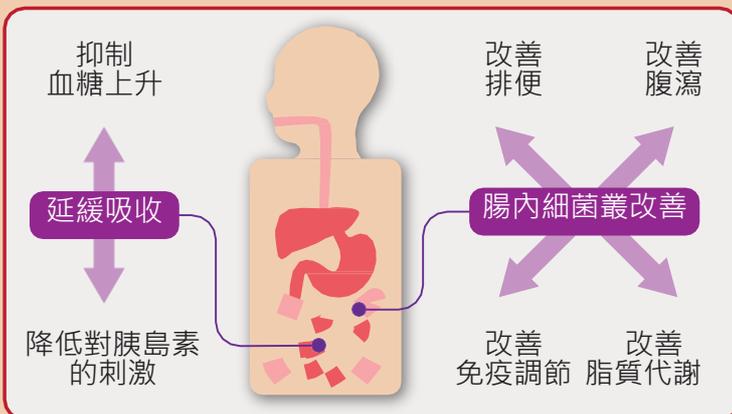
分子結構

可用名稱：

異麥芽糊精、難消化性麥芽糊精、
玉米來源可溶性纖維、
水溶性膳食纖維。



異麥芽糊精的生理功能



產品應用

應用	效益
水果果醬	不影響產品色澤
烘焙產品	調整質地
壽司、飯糰	調整口感、維持米飯純白外觀
冷凍食品	調整質地、改善解凍屬性
粉末糖果/沖泡飲料	改善流動性
果汁茶飲	不影響產品色澤
麵條	煮熟後纖維不易溶出流失

原廠異麥芽糊精功效性研究 & 主要訴求

人體實驗

- 改善排便
- 益生質作用
- 維持飽足感
- 降低血糖反應(攝取麥芽糊精，蔗糖或葡萄糖後產生的高血糖)
- 增加耐力
- 耐受性試驗(200g/日)

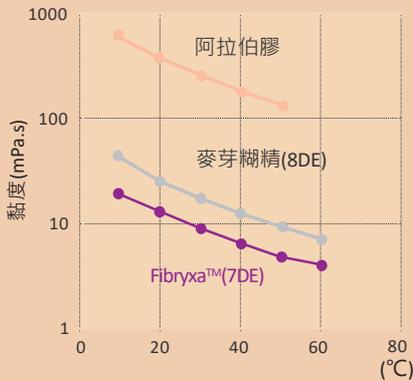
動物實驗

- 抑制肝臟脂肪堆積
- 對餐後高三酸甘油酯血症的抑制作用
- 對結腸炎的抑制作用
- 改善葡萄糖耐性
- 增強腸道IgA分泌
- 抗過敏作用
- 改善腸道菌叢的效果
- 對葡萄糖和果糖有抑制作用
- 餐後脂質吸收的抑制作用

應用特點

1. 低黏度

30% Fibryxa™溶液與其它等濃度溶液在不同溫度下之黏度



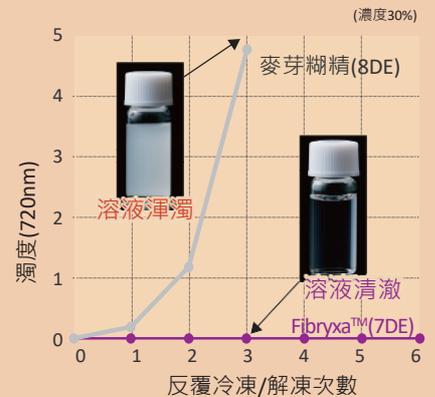
2. 低褐變反應

溶液含10% Fibryxa™及1%甘胺酸，在100°C、pH6.5下加熱150分鐘，誘發梅納反應(褐變)



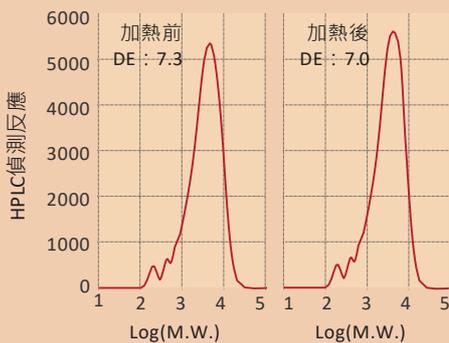
3. 耐冷凍、解凍(老化試驗)

30% Fibryxa™溶液，反覆冷凍/解凍7次，仍呈現無色透明



4. 耐高溫殺菌

10% Fibryxa™溶液，在120°C下加熱10分鐘



5. 溶液耐酸、熱處理

10% Fibryxa™及麥芽糊精溶液在100°C、pH2.4下加熱60分鐘



10% Fibryxa™溶液，在100°C、不同pH值下加熱60分鐘

	加熱時間(分鐘)		
	0	30	60
pH 2.4	7.3	7.3	7.2
pH 5.0	7.3	7.3	7.3
pH 7.0	7.3	7.3	7.3

DE(葡萄糖當量)=葡萄糖/全固形分x100%，在實驗中用以表示葡萄糖的解離程度。

產品優勢

- 日本生產
- 製程溫和安全，產品安定
- 應用性佳：白色粉末、高水溶性、高安定性
- 異麥芽糊精≥95%，膳食纖維≥80%

F建議攝取量

6g/日(腸道保健) · 3g/餐(調節血糖/血脂)

認證

- HALAL認證
- 多項專利認證



ISO 9001:2008認證



GRAS認證



FSSC 22000認證