

Bio-Konjakmehl



Bio-Konjakmehl wird aus den Knollen verschiedener *Amorphophallus*-Arten gewonnen. Es ist eine lösliche Ballaststoff, die in Struktur und Funktion Pektin ähnlich ist. Konjakmehl besteht hauptsächlich aus einem Hydrokolloid-Polysaccharid, Glucomannan. Glucomannan besteht aus Glucose- und Mannose-Untereinheiten: eingefärbt mit B-1, 4-Bindungen bei einem Molverhältnis von 1 : 6. Es ist ein leicht verzweigtes Polysaccharid mit einem Molekulargewicht von 200.000 bis 2.000.000 Dalton. Acetylgruppen entlang des Glucomannan-Grundgerüsts tragen zu den Löslichkeitseigenschaften bei und befinden sich im Durchschnitt. Konjac ist eine Pflanze, die in China, Japan und Indonesien vorkommt. Die Pflanze gehört zur Gattung *Amorphophallus*. Typischerweise gedeiht es in den wärmeren Regionen Asiens. Der Extrakt der Konjakwurzel wird als Glucomannan bezeichnet. Glucomannan ist eine faserartige Substanz, die traditionell in Lebensmittelrezepten verwendet wird, aber jetzt wird es als alternatives Mittel zur Gewichtsreduktion verwendet.

Spezifikation

PRODUKTNAME	BIO-KONJAC-MEHL
URSPRUNG DER PFLANZE	Amorphophallus konjac
URSPRUNG DES LANDES	China
PHYSIKALISCH / CHEMISCH / MIKROBIOLOGISCH	
AUSSEHEN	Weiß / Milchweißes frei fließendes Pulver mit wenigen schwarzen Flecken
GERUCH	Kein Geruch
PARTIKELGRÖSSE	≥ 90% passieren 120 mesh
GLUOMANNAN INHALT	≥95%
VISKOSITÄT (CPS)	≥20000
FEUCHTIGKEIT (%)	≤ 8
ASCHE(%)	≤ 2
SO ₂ (PPM)	≤10
PH	5-7
STARCH (%)	≤ 1,0
PROTEIN (%)	≤1,5
ETHER LÖSLICHES MATERIAL (%)	≤ 0,5
CHLORID (%)	≤ 0,02
50% ALKOHOL-LÖSLICH (%)	≤ 0,02
SCHWERE METALLE (PPM)	≤10
LEAD (PPM)	≤ 0,8
AS (PPM)	≤ 2,0

MOLEKULARGEWICHT	500 000 bis 2000 000 Dalton
PESTIZIDRÜCKSTÄNDE	Entspricht dem NOP & EU Bio-Standard
MIKROBIOLOGISCH	
TPC (CFU / GM)	≤1000
FORM & JAHR (KBE / GM)	≤50
LACHSELLA	In 12,5 g nicht vorhanden
E COLI	In 5 g nicht vorhanden
LAGER	Die Temperatur liegt unter 15 ° C, die relative Luftfeuchtigkeit unter 65%
REGALLEBEN	24 Monate
ANMERKUNG	Kundenspezifische Spezifikationen können ebenfalls erreicht werden

Eigenschaften

- Hilft beim Abnehmen
- Gute Quelle für Ballaststoffe
- Hilft bei der Senkung des Cholesterins
- Fördert die Ausscheidung von Toxinen
- Wirkung auf die Prävention und Behandlung von Diabetes
- Vorbeugung und Verringerung der Inzidenz von Erkrankungen des Darmsystems
- Hemmung des Cholesterins, Senkung des Blutdrucks, Senkung des Blutzuckers, Erweiterung der Blutgefäße

Anwendungen

Konjac-Mehlprodukte werden hauptsächlich zur Herstellung von Lebensmitteln und Pharmazeutika mit hohem Mehrwert, Pharma- und Gesundheitsprodukten wie Gelee, Marmelade, Geleetropfen, Milchprodukten und Medikamentenkapseln usw. verwendet.

Want to learn more about this product or have any questions?

[View Product Page: Bio-Konjakmehl](#)