認識難消化性麥芽糊精(上)

經過食安風暴,民眾常因報章媒體的報導而對食物引起恐荒,若是新聞 再斷章取義得說明,民眾對於食品的某成分或添加物造成誤解,就會如 驚弓之鳥而一味排斥。『難消化性麥芽糊精』與『麥芽糊精』就是其中 最常見消費者產生誤解的食品成分。有朋友說:「既然難消化,為什麼 還要吃?」「難消化麥芽糊精,是麥芽糊精嗎?麥芽糊精不好。」這些 問題讓我們來了解一下。

什麼是難消化性麥芽糊精?

難消化麥芽糊精,是麥芽糊精嗎?

不是,難消化性麥芽糊精不是麥芽糊精,麥芽糊精也不是不好的東西。

在衛福部(可供食品使用原料彙整一覽表)對難消化性麥芽糊精的定義:「由玉米澱粉利用酵素水解,所得純化之麥芽糊精製品,或由該麥芽糊精再經氫化或附聚等反應所得之產品。」這類產品都是難消化性麥芽糊精,又稱為難消化性糊精、抗性澱粉、抗性糊精、玉米來源可溶性纖維或玉米來源糊精纖維...等。

類別	草、木本植物類來源製取之原料	
中文名稱	難消化性麥芽糊精、玉米來源可溶性纖維、玉米來源糊精纖維	
外文名稱	Indigestible maltodextrin	
學名		
部位		
備註	由玉米澱粉利用酵素水解,所得純化之麥芽糊精製品,或由該麥芽糊精再經氫化 或附聚等反應所得之產品	
檔案下載		

難消化性麥芽糊精是水溶性膳食纖維一種

「既然難消化,為什麼還要吃?」難消化性麥芽糊精的好處就在於它不好被消化,它是水溶性膳食纖維的一種,也是一種抗性澱粉。

『抗性澱粉』『麥芽糊精』會再另外說明

難消化性麥芽糊精是一種白色無味的粉末,常用於食品中做為機能性食品原料使用,是水溶性膳食纖維的一種。它的結構具有可被人體消化分解的 α -1,4 及 α -1,6 澱粉結構,和無法被人體消化分解的 α -1,2、 β -1,2 及 β -1,3 纖維結構,高溶於水,但不易被消化酵素分解,所以具有水溶性膳食纖維的作用,可做為腸道好菌的食物,能夠改變細菌叢生態,具有使排便順暢的功效。

難消化性麥芽糊精的安全性

美國食品藥物管理局(FDA)將難消化性麥芽糊精列為「公認安全物質 (generally recognized as safe, GRAS)」,日本則將其歸為「特定保健食品素材(Food for Specified Health Uses)」,在台灣難消化性麥芽糊精則歸類為一種具有健康訴求的「食品原料」。

專利的難消化性麥芽糊精-Fibryxa™異麥芽糊精 IMD

Fibryxa™ 異麥芽糊精 IMD

在多種難消化麥芽糊精中,日本百年製糖大廠一林原株式會社 Hayashibara Co., Ltd.利用專利酵素以專利切割與鍵結技術自玉米澱粉 研發出新一代難消化性麥芽糊精—Fibryxa™異麥芽糊精 IMD。



Fibryxa™異麥芽糊精IMD特殊結構

Fibryxa™就是一種水溶性膳食纖維,富含異麥芽糊精(IMD, Isomaltodestrin),膳食纖維含量大於80%以上,保有全天然的右旋葡萄糖,每公克只有2大卡熱量,黏性低且易溶於水,耐熱、耐酸、耐凍,不易褐變,穩定性更好,在商品的應用上更容易且具有特殊健康訴求。



安全性

Fibryxa™異麥芽糊精 IMD 的安全性更經過多重實驗的確認,細胞突變測定、CHO 染色體畸變分析、大鼠口服毒性實驗、大鼠 90 天重複口服毒性實驗及人體十二週攝入實驗,安全性高,並獲得美國 FDA GRAS 認證(GRN No.610),確認為安全食品。

實驗研究主題	遺傳毒性或毒 性	最大劑量
細菌突變測定	否	5,000 mg/Ⅲ
CHO染色體畸變分析	否	5,000 mg/mL
大鼠口服急毒性研究	否	2,000 mg/kg 以灌胃方式
大鼠90天重複口服毒性研究	否	1,000 mg/kg 以灌胃方式
人體十二週攝入研究	否	10 g/日

基礎數理學期刊(2,57-75(2017)

獲得美國FDA GRAS認證. (GRN No.610)

功效

Fibryxa™ 異麥芽糊精是一種難消化性麥芽糊精,也是水溶性纖維的一種,因此具有水溶性纖維的特性與功效,可被腸道益菌所利用,並代謝產生短鏈脂肪酸、維生素及多種有益健康的物質,也因為以上作用,Fibryxa™ 異麥芽糊精也產生促進健康的功效。

認識難消化性麥芽糊精(下) Fibryxa™ 異麥芽糊精的功效

資料來源:微心。深思

http://light1234.pixnet.net/blog/post/211635828-%E8%AA%8D%E8%AD%98%E9%9B%A3%E6%B
6%88%E5%8C%96%E6%80%A7%E9%BA%A5%E8%8A%BD%E7%B3%8A%E7%B2%BE%EF%BC
%88%E4%B8%8A%EF%BC%89