# 나한과 추출물 파우더

저희 몽크푸르트 추출물 파우더 는 *Siraitia grosvenorii*(나한과 ) 열매에서 유래한 고농축 감미료입니다 . 총 모그로사이드 **≥50%**로 표준화되었으며 , 모그로사이드 **V**가 주요 활성 화합물로 , 설탕의 **150–300**배 단맛 을 제로 칼로리 , 제로 혈당 영향과 함께 탁월하게 깨끗한 맛 프로필로 제공합니다 .

저희 추출 공정은 식품 등급 물 또는 에탄올 (건조 과정에서 완전히 제거됨 )만 사용하며 , 합성 용매 , 방사선 조사 , GMO 를 배제하여 클린 라벨 기준을 충족합니다 .

원산지 : 전통 재배 지역인 중국 광시성의 산지에서 재배된 몽크푸르트를 인증된 재배 방식으로 조달합니다 .

## 몽크푸르트 추출물이란 무엇인가요 ?

몽크푸르트에는 모그로사이드 라는 천연 트리테르펜 글리코사이드가 함유되어 있으며 , 이는 강한 단맛을 내지만 인체에서 대사되지 않습니다 . 인공 감미료와 달리 모그로사이드는 다음과 같은 특성이 있습니다 :

- 제로 칼로리 와 혈당 및 인슐린에 대한 영향 제로
- 열 안정성 이 있음 (180°C / 356°F까지 안정적 )
- 시험관 내에서 항산화 특성 을 나타냄
- (설탕알코올과 달리 ) 알려진 완하 작용이 없음

저희 추출물은 분무 건조되어 유동성이 우수한 파우더로 생산되며 , 사용 편의를 위해 종종 캐리어 (예 : 에리스리톨 또는 저항성 덱스트린 )와 혼합됩니다 . 요청 시 순수 (>95% 모그로사이드 ) 버전도 제공됩니다 .

## 주요 기능 및 건강상 이점

- 천연 고감도 감미료 : “무첨가 설탕 ” 및 “제로 칼로리 ” 표시 가능
- 당뇨 및 케토 친화적 : 혈당 지수 0
- 깔끔한 맛 : 적절히 정제된 경우 감초 또는 쓴 잔여 맛 최소화
- 시너지 효과 : 스테비아 , 에리스리톨 또는 알룰로스와 뛰어난 조화로 이취를 차단
- 항산화 가능성 : 모그로사이드는 실험 연구에서 자유 라디칼 소거 활성을 나타냄

- **GRAS** 및 글로벌 승인 : FDA, EFSA, FSANZ, 중국 GB 표준 인정

사용 팁 : 완제품에서 일반적인 사용량은 **0.01–0.05%**입니다 . 균일한 분산을 위해 항상 사전 혼합하십시오 .

## 기술 사양

| | |
|---|---|
| 파라미터 | 몽크푸르트 추출물 파우더 **(**총 모그로사이드 **≥50%)** |
| 식물 원료 | *Siraitia grosvenorii* (열매 ) |
| 외관 | 연한 노란색 ~베이지색의 미세 분말 |
| 냄새 및 맛 | 은은하고 단맛 ; 강한 허브 향이나 쓴맛 없음 |
| 총 모그로사이드 | ≥50%(HPLC, 건조 기준 ) |
| 모그로사이드 **V** 함량 | ≥25%(총 모그로사이드 50% 등급에서 일반적 ) |
| 건조 감량 | ≤5.0% |
| 강열 잔분 **(**회분 **)** | ≤2.0% |
| **pH(5%** 수용액 **)** | 4.0 – 7.0 |
| 입자 크기 **(D[90])** | ≤150 µm |
| 겉보기 밀도 | 0.30 – 0.50 g/mL |
| 유통기한 | 24개월 (밀봉 , 서늘하고 건조한 곳 보관 ) |
| | |

| 파라미터 | 몽크푸르트 추출물 파우더 (총 모그로사이드 ≥50%) |
|---|---|
| 중금속 (최대 허용 한도) | |
| – 납 (Pb) | ≤0.5 mg/kg |
| – 비소 (As) | ≤0.5 mg/kg |
| – 카드뮴 (Cd) | ≤0.1 mg/kg |
| – 수은 (Hg) | ≤0.03 mg/kg |
| | |
| 미생물 기준 | |
| – 총균수 | ≤1,000 CFU/g |
| – 효모 및 곰팡이 | ≤100 CFU/g |
| – *Escherichia coli* | 1g에서 불검출 |
| – *Salmonella* spp. | 25g에서 불검출 |
| – *Listeria monocytogenes* | 25g에서 불검출 |
| | |
| 알레르기 유발 성분 | 글루텐 프리 (<5 ppm), 대두 무첨가, 유제품 무첨가, 견과류 무첨가 |
| 인증 | Non-GMO Project Verified, Kosher, Halal(제공 가능), 비건 인증 |

분석 방법: *USP*/중국약전에 따른 *HPLC; ISO 4833*에 따른 미생물 시험. *FDA GRAS(GRN No. 793), EU Novel Food(Commission Implementing Regulation (EU) 2017/2470), GB 1886.269-2016*(중국)을 준수합니다.

제공 등급

1. 표준 등급 : 총 모그로사이드 ≥50% – 블렌드에 경제적

2. 고순도 등급 : 모그로사이드 ≥80% 또는 ≥95% – 최소 사용량이 요구되는 프리미엄 용도

3. 캐리어 블렌드 옵션 : 대량 취급을 위해 유기농 에리스리톨 , 이눌린 또는 저항성 덱스트린과 사전 혼합

참고 : 순수 몽크푸르트 추출물은 매우 강력합니다 . 대부분의 상업용 제품은 증량제와 함께 0.1% 미만으로 사용합니다 .

## 적용 분야

- 음료 : 탄산수 , 프로틴 쉐이크 , RTD 차 , 콤부차
- 유제품 및 대체품 : 요거트 , 식물성 아이스크림 , 우유 대체품
- 베이커리 : 머핀 , 케이크 , 쿠키 (열 안정성 )
- 제과 : 구미 , 하드 캔디 , 초콜릿
- 건강기능식품 : 츄어블 , 파우더 , 정제
- 테이블 감미료 : 설탕 1:1 대체를 위해 에리스리톨과 혼합

## 저희 몽크푸르트 추출물 파우더를 선택해야 하는 이유

저희는 광시성의 몽크푸르트 협동조합과 직접 협력하여 과수원에서 추출물까지 추적성을 보장합니다 . 저희 GMP 준수 시설은 폐쇄형 추출 공정과 HPLC 핑거프린팅을 포함한 엄격한 품질 관리를 통해 일관된 모그로사이드 프로필과 잔류 농약 부재를 보장합니다 .

모든 배치에는 분석 증명서 (CoA), HPLC 크로마토그램 , 알레르기 유발 성분 명세서 , SDS가 포함됩니다 .

제공되는 포장 :

- 1 kg 알루미늄 호일 포장 (R&D/샘플 규격 )
- PE 라이너가 포함된 10 kg 또는 25 kg 다층 종이 포대
- 맞춤 블렌딩 및 OEM(자체 브랜드 ) 라벨링 가능

## 자주 묻는 질문 **(FAQ)**

**Q:** 모그로사이드 **V**란 무엇이며 **,** 몽크푸르트 추출물에서 왜 중요한가요 **?**

A: 모그로사이드 **V**는 몽크푸르트에 포함된 주요 감미 화합물 (글리코사이드 )입니다 . 가장 풍부하고 단 모그로사이드로 , 추출물 내 모그로사이드 V의 농도 (예 : 25%, 50%, 80%)가 전체 단맛 강도와 종종 순도 및 맛 프로필을 결정합니다 . 모그로사이드 V 함량이 높을수록 일반적으로 더 깨끗하고 쓴맛이 적습니다 .

**Q:** 몽크푸르트 추출물 파우더는 케토제닉 다이어트에 적합한가요 **?**

A: 네 , 몽크푸르트 추출물 파우더 는 케토제닉 다이어트 에 탁월한 선택입니다 . 순탄수화물 **제로** 이며 혈당 수치에 영향을 미치지 않아 저탄수화물 및 케토 제형에서 선호되는 감미료입니다 .

**Q:** 벌크 대량 구매 시 일반적인 유통기한과 권장 보관 방법은 무엇인가요 **?**

A: 저희 몽크푸르트 추출물 파우더 는 서늘하고 건조한 곳 (75°F / 24°C 미만 ), 직사광선과 습기가 없는 곳에 원래의 밀봉 ·밀폐 포장 상태로 보관할 경우 제조일로부터 일반적으로 **24**개월 의 유통기한을 갖습니다 .

https://ko.bio-starch.com

**Q:** 몽크푸르트 추출물 파우더는 뜨거운 음료와 베이킹 제품에 사용할 수 있나요 ?

A: 네 , 몽크푸르트 추출물 파우더 는 열 안정성 과 **pH** 안정성 이 매우 높아 커피와 차 같은 뜨거운 음료는 물론 다양한 베이킹 제품과 조리 식품을 포함한 광범위한 용도에 이상적입니다 . 일반적인 조리 조건에서도 단맛이 저하되지 않습니다 .

**Q:** 맛과 기능 측면에서 몽크푸르트 추출물 파우더는 스테비아나 에리스리톨과 어떻게 비교되나요 ?

A: 몽크푸르트 추출물 파우더 는 높은 농도에서 때로 오래 지속되는 쓴 잔여 맛이 있을 수 있는 스테비아보다 더 깨끗한 맛 프로필 로 선호되는 경우가 많습니다 . 에리스리톨이 부피감과 청량감을 제공하는 반면 , 몽크푸르트는 그러한 질감이나 청량감 없이 강렬한 단맛을 제공하므로 다른 증량제나 폴리올과 결합하기에 적합합니다 .

포장

For more information, please visit our website:

**https://ko.bio-starch.com/products/%eb%82%98%ed%95%9c%ea%b3%bc-%ec%b6%94%ec%b6%9c%eb%ac%bc-%ed%8c%8c%ec%9a%b0%eb%8d%94/**