

Dr. Guido Bosch

荷兰瓦赫宁根大学

Wageningen University & Research



报告题目:挤压膨化对宠物食品中美拉德反应产物的影响

Impact of extrusion on Maillard reaction products in pet foods

报告简介

在宠物食品挤压膨化过程中,由于羰基化合物(如还原糖类)和氨基化合物(如氨基酸和蛋白质)在高温、高剪切力的条件下发生美拉德反应,生成棕色的大分子物质类如类黑精或拟黑素,但配方组成和挤压膨化工艺参数(水分、温度、压力和机械剪切力)对饲料中蛋白质、氨基酸、生物利用率以及宠物肠道和系统健康的影响尚不清楚。本次研讨会,Guido Bosch博士将分享挤压膨化对宠物食品中美拉德反应产物和宠物健康的影响。

专家简介

荷兰瓦赫宁根大学,动物科学系。主要研究领域是新型饲料配方营养和功能特性,动物摄食行为评估,包括研究发酵纤维延长饱腹感的机制,挤压膨化宠物食品中美拉德反应产物的形成和生物利用率,以及昆虫作为新型蛋白源的营养特性评估。