

Bio-Allulose-Pulver



Was ist Bio-Allulose-Pulver?

Bio-Allulose-Pulver, ein seltener natürlich vorkommender Zucker, kommt in Spuren in verschiedenen Früchten vor. Kommerziell wird Allulose durch enzymatische Umwandlung von Mais, Zuckerrüben und anderen Kohlenhydraten hergestellt. Dieser Zucker hat 70% der Süße von Saccharose und hat einen ähnlichen Geschmack wie Saccharose. Auch bekannt als Psicose und D-Allulose.

Spezifikation

Produktname	Bio-Allulose-Pulver
--------------------	----------------------------

Aussehen	Weißes Kristallpulver oder weißes Pulver
Geschmack	Süß, kein Geruch
Allulosegehalt auf Trockenbasis ,%	98,5
Feuchtigkeit,%	≤1%
PH	3,0-7,0
Asche,%	0,5
Arsen (As), (mg/kg)	0,5
Blei (Pb), (mg/kg)	0,5
Aerobe Gesamtzahl (KBE/g)	1000
Gesamtcoliform (MPN/100g)	30
Schimmel und Hefe (KBE/g)	25
Staphylococcus aureus (KBE/g)	<30
Salmonellen	Negativ

Charakteristisch

In Bezug auf die Ernährung liefert Psicose als kalorienarmer Süßstoff nur 0,2 kcal/g Kalorien. Es kann vom Körper aufgenommen werden, nimmt jedoch nicht am Stoffwechsel teil und wird vollständig über den Urin ausgeschieden. Deshalb wird es als das gesündeste kalorienarme Süßungsmittel bezeichnet.

Anwendung & Funktionen

Die pulverisierte Allulose wird häufig in allen Arten von Lebensmitteln verwendet. Es ist in der Lage, den gewöhnlichen Zucker zu ersetzen. Schützen Sie das Nervengewebe. Niedrige [Blutzuckerreaktion](#) , Hemmung des [Blutzuckers](#) und Fettzunahme.

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

[View Product Page: Bio-Allulose-Pulver](#)