

Bio-Fruktose



Was ist Bio-Fruktose?

Bio-Fruktose ist ein zertifiziertes, gentechnikfreies Bio-Monosaccharid aus Bio-Maisstärke mit einer 1,2- bis 1,8-mal stärkeren natürlichen Süße als Saccharose. Dank des niedrigen glykämischen Index (GI 19) unterstützt es die Blutzuckerregulierung und bietet gleichzeitig eine geschmacklich einwandfreie Süße. Erhältlich als kristallines Pulver und Sirup ersetzt es raffinierten Zucker in gesundheitsorientierten Produkten wie funktionellen Getränken, Backwaren und Milchalternativen. USDA-zertifiziert, vegan und allergenfrei.

Fruktosesirup ist Maissirup mit hohem Fruktosegehalt (HFCS), auch bekannt als Glucose-Fruktose-, Isoglucose- und Glucose-Fruktose-Sirup, ein Süßstoff aus Maisstärke.

Technische Daten

Parameter	Kristallines Fructosepulver	Fruktose-Sirup
-----------	-----------------------------	----------------

Fructosegehalt	≥99,5 % (Trockenbasis)	≥77 % (Nassbasis)
Aussehen	Weißes kristallines Pulver	Klare bis hellbernsteinfarbene viskose Flüssigkeit
Feuchtigkeitsgehalt	≤0.5%	≤23%
Süße	1,2-1,8x Saccharose	1,1-1,5x Saccharose
Löslichkeit	Vollständig löslich in heißem/kaltem Wasser	Vollständig mischbar in wässrigen Lösungen
Brix	–	75-80°
Viskosität	–	300–600 cP bei 25 °C
Kalorienwert	4 kcal/g (wie Saccharose)	3,2 kcal/g (durch Feuchtigkeit)
Verpackung	1 kg, 5 kg, 25 kg wiederverschließbare Beutel	5-kg-Krüge, 25-kg-Eimer, 200-kg-Fässer
Haltbarkeit	36 Monate	24 Monate

Hauptmerkmale und Vorteile

- Niedriger glykämischer Index: GI 19 (im Vergleich zu Saccharose GI 65), ideal für diabetikerfreundliche Formulierungen.
- Verbesserte Süße: Reduziert den Verbrauch im Vergleich zu Zucker um 20–30 % und reduziert so die Kalorien.
- Clean Label: Frei von GVO, synthetischen Zusatzstoffen und künstlichen Konservierungsmitteln.
- Hitze- und säurestabil: Funktioniert in Backwaren, UHT-Getränken und säurehaltigen Produkten.
- Globale Zertifizierungen: USDA Organic, Non-GMO Project Verified, Halal/Koscher, GRAS.

Anwendungen

1. Organisches kristallines Fructosepulver

- Bäckerei: Süßt glutenfreie Kekse, Muffins und Energieriegel mit reduzierter Kalorienzahl.
- Süßwaren: Verbessert die Kaubarkeit von zuckerfreien Bonbons und Schokoladenüberzügen.

- Getränkepulver: Verleiht Instant-Tee, Proteinshakes und Mahlzeitenersatz Süße.

2. Bio-Fruktose-Sirup

- Getränke: Süßt kaltgepresste Säfte, Funktionswasser und Sportgetränke.
- Milchalternativen: Gleicht den Geschmack in pflanzlichen Joghurts und Eiscremes aus.
- Würzmittel: Ersetzt Süßstoffe mit hohem GI in Ketchup, BBQ-Saucen und Marinaden.

Warum uns wählen?

1. Flexibilität durch zwei Formate: Optimierung für trockene oder flüssige Anwendungen.
2. Ethische Beschaffung: Hergestellt aus biologischem, nachhaltig angebautem Obst und Agave.
3. Qualitätssicherung: Geprüft auf Reinheit, Schwermetalle und mikrobielle Sicherheit (ISO 22000).
4. Kundenspezifische Lösungen: Mischen Sie es mit Stevia, Erythrit oder Präbiotika für synergistische Süße.
5. Konformität mit gesetzlichen Vorschriften: Erfüllt die Standards der FDA, EFSA und weltweiter Bio-Standards.

FAQs

Q: Is fructose safe for diabetics?

A: Yes! Organic fructose has a low GI (19) and causes slower blood sugar spikes than sucrose.

Q: Can fructose replace sugar in baking?

A: Yes—use 20-30% less crystalline fructose for equivalent sweetness.

Q: Does fructose cause weight gain?

A: When used in moderation, it has similar calories to sugar but reduces overall intake due to higher sweetness.

Q: Is the syrup vegan-friendly?

A: Absolutely! Both formats are plant-based and free from animal derivatives.

Q: Do you offer private labeling?

A: Yes! Custom branding available for powder and syrup formats.

Verpackung



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

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