

Bio-Isomaltulose



Was ist Bio-Isomaltulose?

Bio-Isomaltulose ist ein natürlicher Süßstoff mit niedrigem glykämischen Index, der aus Bio-Zuckerrohr gewonnen wird. Es ist ein Disaccharid, das aus Glucose und Fructose besteht, aber eine andere Molekularstruktur als Saccharose hat. Bio-Isomaltulose hat eine milde und natürliche Süße, ähnlich wie Honig, und verursacht keine Karies. Es eignet sich für verschiedene Anwendungen in Lebensmitteln und Getränken, wie Backwaren, Milchprodukten, Sportgetränken, Energieriegeln und Süßwaren.

Wie wird Bio-Isomaltulose hergestellt?

Organische Isomaltulose wird durch enzymatische Umwandlung von organischer Saccharose hergestellt, gefolgt von Reinigung, Konzentration, Kristallisation und Trocknung. Der Produktionsprozess entspricht den Bio-Standards und -Vorschriften des USDA National Organic Program (NOP) und der Europäischen Union (EU).

Was sind die Spezifikationen von Bio-Isomaltulose?

Die Spezifikationen von Bio-Isomaltulose lauten wie folgt:

Parameter	Spezifikation
Aussehen	Weißes kristallines Pulver
Geruch	Geruchlos
Schmecken	Süß
Löslichkeit	Löslich in Wasser, sehr schwer löslich in Ethanol
Untersuchung	Mindestens 98 % Isomaltulose bezogen auf die Trockenmasse
Feuchtigkeit	Nicht mehr als 7,0 %
pH	4,5 – 6,5 (10%ige Lösung)
Asche	Nicht mehr als 0,05 %
Schwermetalle	Nicht mehr als 10 ppm
Führen	Nicht mehr als 1 ppm
Nickel	Nicht mehr als 2 ppm
Gesamtkeimzahl	Nicht mehr als 1000 KBE/g
Hefen und Schimmelpilze	Nicht mehr als 100 KBE/g
Coliforme Bakterien	Negativ
Salmonellen	Negativ

Was sind die Vorteile von Bio-Isomaltulose?

Bio-Isomaltulose bietet als Süßungsmittel zahlreiche Vorteile, wie zum Beispiel:

- Es sorgt für eine anhaltende und ausgewogene Energieversorgung, da es im Dünndarm langsam und vollständig verdaut und absorbiert wird.

- Es hat einen niedrigen glykämischen Index (GI) von 32, was bedeutet, dass es keinen schnellen Anstieg und Abfall des Blutzuckerspiegels verursacht.
- Es unterstützt die Zahngesundheit, da es das Wachstum von Karies verursachenden Mundbakterien nicht fördert.
- Es verbessert den Geschmack und die Textur von Lebensmitteln und Getränken, da es eine gute Hitzestabilität, geringe Hygroskopizität und hohe Löslichkeit aufweist.
- Es ist mit anderen Süßstoffen wie Stevia, Erythrit und Mönchsfrucht kompatibel.

Verpackung



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

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