

Organische kristalline Fructose



Was ist organische kristalline Fructose?

Organische kristalline <u>Fructose</u> ist ein Monosaccharid und ein Isomer von <u>Glucose</u>. Es enthält 6 Kohlenstoffatome und hat die Strukturformel C6H12O6. Seine Süße ist 1,2- bis 1,8-mal höher als die von Saccharose. Es ist von Natur aus in Obst-, Honig- und Getreidesäften enthalten. Kristalline <u>Fruktose</u> hat einen fruchtigen Duft, einen niedrigen Brennwert, wird im Körper schneller verstoffwechselt als <u>Glukose</u>, wird vom Körper leicht aufgenommen und verwertet, ist insulinunabhängig und hat eine niedrige Blutzuckerbelastung. <u>Fruktose</u> im menschlichen Körper kann das Wachstum und die Vermehrung von nützlichen Bakterien wie Bifidobakterien fördern, das Wachstum schädlicher Bakterien hemmen, die Magen-Darm-Funktion und den Stoffwechsel verbessern, Blutfette reduzieren und Karies vorbeugen. Es ist ein idealer Süßstoff für Diabetiker,

Page 1 of 3 https://www.bio-starch.com



übergewichtige Patienten und Kinder. Unsere kristalline <u>Fruktose</u> wird aus hochwertigem, gentechnikfreiem, nicht pestizidfreiem Mais als Rohstoff hergestellt und durch enzymatische Hydrolyse verarbeitet.

Spezifikation

Produktname	Organische kristalline Fructose
Auftritte	Weiße Kristalle, rieselfähig, keine Fremdkörper
Fruktose- Assay %	98.0-102.0
Trocknungsverlust %	0,5
Spezifische optische Drehung	-91,0° - 93,5°
Glührückstand %	0,05
Hydroxymethyfurfural%	0,1
Chlorid %	0,018
Traubenzucker %	0,5
Sulfat %	0,025
Säure ml	≤ 0,50 (0,02 N NaOH)
schwermetalle Pb mg/kg	5
Kalzium & Magnesium	0,005
Blei mg/kg	100
Gesamtplattenzahl, KBE/g	1000
Schimmel & Mikrozyme, KBE/g	10
Coliforme Gruppe, MPN/100g	30
Aerobe Bakterien	1000
VERPACKUNG	25 KG/BEUTEL, 25Mt/20'ft

Page 2 of 3 https://www.bio-starch.com



LAGERUNG	An einem trockenen und kühlen Ort aufbewahren	
LAGERUNG	All ellielli trockelleli ullu kullleli Ort aurbewallieli	

Lebensmittelsicherheit von kristalliner Fructose

<u>Fructose</u> ist ein hochsüßes Lebensmittel mit niedrigem GI, das eine besondere Rolle für Gesundheit, Ernährung und Funktionalität spielt und heute in Ländern auf der ganzen Welt weit verbreitet ist. Darüber hinaus haben auch die Beratungsgremien der Weltgesundheitsorganisation (WHO) und der Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen (UNFAO) die Sicherheit von Fructose bestätigt.

Fructose-Eigenschaften

Anti-Karies-Eigenschaften Geschmack verbessern

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

View Product Page: Organische kristalline Fructose

Page 3 of 3 https://www.bio-starch.com