

Organisches Inulin



Organisches Inulinpulver ist eine natürliche Nahrungsquelle für präbiotisch lösliche Fasern. Inulin ist eine lösliche Faser, die natürlicherweise in vielen Obst- und Gemüsesorten wie Bananen, Spargel, Knoblauch, Zwiebeln und vielem mehr enthalten ist. Unser Inulin wird aus dem Topinambur-Rhizom gewonnen. Wir extrahierten das Inulin durch Wasserextraktion, Ionenaustausch, Membranfiltration und Sprühtrocknung und andere Verfahren. Inulin hat viele gesundheitliche Vorteile. Es kann die Kalziumaufnahme und möglicherweise die Magnesiumaufnahme erhöhen und gleichzeitig das Wachstum nützlicher Darmbakterien fördern. Als gute Quelle für Ballaststoffe trägt es zur normalen Darmfunktion bei, wenn es mit einer gesunden Ernährung mit einer Vielzahl von Lebensmitteln verzehrt wird. Inulin gilt als präbiotische Faser. Es wird nicht wirklich im Magen absorbiert, sondern funktioniert im Darm, wo nützliche Bakterien es verwenden können, um zu wachsen und sich zu vermehren. Es unterstützt das Wachstum von Bakterien, die mit der Verbesserung der Darmfunktion und der allgemeinen Gesundheit verbunden sind. Es ist bekannt, dass Ballaststoffe wie Inulin die Darmgesundheit verbessern, den Appetit zügeln, die Herzgesundheit erhalten, indem sie den Lipidstoffwechsel beeinflussen, und die Knochendichte verbessern, indem sie die Calcium- und Magnesiumabsorption erhöhen. Neben seinen präbiotischen Eigenschaften sind Topinambur reich an

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



Eisen, Kalium, Vitamin C und B. Unser Inulinpulver ist biologisch, glutenfrei, gentechnikfrei, vegan und enthält keine Füllstoffe, Farben oder Zusatzstoffe.

Spezifikation von organischem Inulin

| PRODUKTNAME | BIO-INULIN | |
|---|--|--|
| URSPRUNG DER PFLANZE | Topinambur | |
| URSPRUNG DES LANDES | China | |
| PHYSIKALISCH / CHEMISCH / MIKROBIOLOGISCH | | |
| AUSSEHEN | Feines Puder | |
| FARBE | Weiß | |
| GESCHMACK & GERUCH | Ein wenig süß und kein eigenartiger Geruch | |
| VERUNREINIGUNG | Frei von Fremdverunreinigungen | |
| FEUCHTIGKEIT | ≤ 5,0% | |
| ASCHE (%) | ≤ 0,5% | |
| РН | 5-7 | |
| INULIN (DM%) | ≥ 90% | |
| GLUCOSE + FRUCTOSE + SUCROSE (DM%) | ≤ 10% | |
| PESTIZIDRÜCKSTÄNDE | Entspricht dem NOP & EU Bio-Standard | |
| MIKROBIOLOGISCH | | |
| TPC (CFU / GM) | <1.000 KBE / g | |
| FORM & YEAST | <100 KBE / g | |
| ENTEROBACTERACAE | <10 KBE / g | |
| COLIFORMS | <10 KBE / g | |
| PATHOGENEN BAKTERIEN | Negativ | |

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



| STAPHYLOCOCCUS | Negativ |
|------------------------|--|
| SALMONELLA: | Negativ |
| LISTERIA MONOCYTOGENES | Negativ |
| LAGER | Kühlen, lüften und trocknen, HR <60%, T <25 ° C. |
| PAKET | 25 kg / Beutel |
| REGALLEBEN | 36 Monate |
| ANMERKUNG | Kundenspezifische Spezifikationen können ebenfalls erreicht werden |

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

View Product Page: Organisches Inulin

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