

Organisches Isomaltitol



Was ist organisches Isomaltitol?

Bio-Isomaltitol ist ein natürlicher Süßstoff, der aus Bio-Mais gewonnen wird. Es hat einen ähnlichen Geschmack und eine ähnliche Textur wie Zucker, hat aber 50 % weniger Kalorien und verursacht keine Karies. Es ist für Diabetiker und Menschen geeignet, die ihren Zuckerkonsum reduzieren möchten.

Wie wird Bio-Isomaltitol hergestellt?

Bio-Isomaltitol wird durch Hydrierung von Bio-Maltose hergestellt, die aus Bio-Mais gewonnen wird. Der Hydrierungsprozess wandelt die Maltose in zwei Disaccharidalkohole um: 1,6-GPS und 1,1-GPM. Dies sind die Hauptbestandteile von Bio-Isomaltitol.

Was sind die Vorteile von Bio-Isomaltitol?

Organisches Isomaltitol hat mehrere Vorteile, wie zum Beispiel:

- Es verursacht keinen Anstieg des Blutzucker- oder Insulinspiegels, da es einen niedrigen glykämischen Index hat.
- Es fördert keine Karies, da es nicht von den Mundbakterien verstoffwechselt wird.
- Es ist bei hohen Temperaturen und geringer Luftfeuchtigkeit stabil, nimmt keine Feuchtigkeit auf und wird nicht klebrig.
- Es kann für verschiedene Anwendungen wie Süßigkeiten, Kaugummi, Schokolade, Backwaren und Eiscreme verwendet werden.

Welche Zertifizierungen und Standards gibt es für Bio-Isomaltitol?

Bio-Isomaltitol ist vom USDA als Bio-Produkt zertifiziert und erfüllt die Standards der EU-Bio-Verordnung. Es ist außerdem kosher und halal zertifiziert und entspricht den FCC-, USP- und EP-Spezifikationen. Bio-Isomaltitol ist gentechnikfrei, glutenfrei, allergenfrei und vegan.

Was enthält das Datenblatt für Bio-Isomaltitol?

Das Datenblatt von Bio-Isomaltitol enthält folgende Informationen:

Artikel	Spezifikation
Aussehen	Weißes kristallines Pulver
Geruch	Geruchlos
Schmecken	Süß
Löslichkeit	Wasserlöslich
Gehalt (auf Trockenbasis)	98,0 - 102,0 %
Feuchtigkeit	≤ 0,5 %
Reduzierende Zucker (wie Glucose)	≤ 0,3 %
Andere Polyole	≤ 2,0 %
pH (10%ige Lösung)	5,0 - 7,0

Artikel	Spezifikation
Schmelzpunkt	145 - 150 °C
Arsen	≤ 1 ppm
Führen	≤ 0,5 ppm
Cadmium	≤ 1 ppm
Quecksilber	≤ 1 ppm
Gesamtkeimzahl	≤ 1000 KBE/g
Hefen und Schimmelpilze	≤ 100 KBE/g
Coliforme Bakterien	Negativ
Salmonellen	Negativ

Verpackung



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

[View Product Page: Organisches Isomaltitol](#)