

Isomaltitol orgánico



¿Qué es el isomaltitol orgánico?

El isomaltitol orgánico es un alcohol de azúcar derivado naturalmente de fuentes orgánicas como la remolacha azucarera. Se usa comúnmente como edulcorante bajo en calorías con un dulzor suave, lo que lo convierte en un sustituto ideal del azúcar para dietas para diabéticos, bajas en carbohidratos o sin azúcar. El isomaltitol es conocido por su capacidad para proporcionar el dulzor del azúcar sin causar picos de azúcar en la sangre. Certificado como orgánico y sin OGM, es una excelente alternativa para quienes buscan reducir su consumo de azúcar sin sacrificar el sabor.

Proceso de producción:

- **Origen** : Procedente de remolacha azucarera o maíz 100% orgánico y no modificado genéticamente, lo que garantiza pureza y alta calidad.
- **Hidrogenación** : El proceso comienza hidrogenando [sacarosa](#) o glucosa para producir isomaltitol, un alcohol de azúcar que imita el sabor y la textura del azúcar.

- **Purificación** : Luego, el isomaltitol se purifica para eliminar cualquier impureza residual, dejando un edulcorante limpio y puro.
- **Secado** : Después de la purificación, el isomaltitol se cristaliza o se seca en forma de polvo para facilitar su uso en una variedad de aplicaciones.
- **Control de calidad** : cada lote se somete a rigurosas pruebas de pureza, calidad y consistencia antes de ser envasado.

Características principales:

- **Índice glucémico bajo** : el isomaltitol tiene un índice glucémico mucho más bajo que el azúcar normal, lo que significa que tiene un impacto mínimo en los niveles de azúcar en sangre.
- **Contenido calórico reducido** : el isomaltitol proporciona dulzura con menos calorías, lo que lo hace adecuado para dietas de control de peso y reducción de azúcar.
- **Edulcorante natural** : elaborado con ingredientes 100% orgánicos y no transgénicos, ofrece una alternativa limpia y natural a los edulcorantes tradicionales.
- **No hidroscópico** : el isomaltitol es estable en condiciones de alta humedad, lo que evita que absorba humedad y se vuelva pegajoso, lo que es ideal para formulaciones de alimentos.
- **Beneficios digestivos** : a diferencia de otros alcoholes de azúcar, el isomaltitol es más suave para el sistema digestivo y tiene menos probabilidades de causar hinchazón o malestar cuando se consume con moderación.

Especificación

Artículo	Especificación
Apariencia	Polvo cristalino blanco
Olor	Inodoro
Gusto	Dulce
Solubilidad	Soluble en agua
Ensayo (en base seca)	98,0 - 102,0%
Humedad	≤ 0,5%
Azúcares reductores (como la glucosa)	≤ 0,3%

Artículo	Especificación
Otros polioles	≤ 2,0%
pH (solución al 10%)	5.0 - 7.0
Punto de fusión	145 - 150 °C
Arsénico	≤ 1 ppm
Dirigir	≤ 0,5 ppm
Cadmio	≤ 1 ppm
Mercurio	≤ 1 ppm
Recuento total de placas	≤ 1000 ufc/g
Levaduras y mohos	≤ 100 ufc/g
Coliformes	Negativo
Salmonela	Negativo

Aplicaciones:

- **Alimentos y bebidas** : El isomaltitol es ideal para su uso en dulces, chocolates, chicles y otros productos de confitería, proporcionando un sabor dulce con menos calorías y un menor impacto glucémico.
- **Productos de panadería** : Este edulcorante se puede utilizar en galletas, pasteles y tartas, donde ayuda a mantener el contenido de humedad y mejorar la vida útil.
- **Productos lácteos y de origen vegetal** : adecuado para yogur, helado y bebidas vegetales, el isomaltitol proporciona una textura cremosa y dulzura sin el contenido de azúcar añadido.
- **Productos de salud y bienestar** : populares en alimentos sin azúcar y bajos en carbohidratos, especialmente en productos como barras de proteínas, reemplazos de comidas y suplementos para bajar de peso.
- **Alternativas sin azúcar** : Utilizado en jarabes, edulcorantes y bebidas sin azúcar, el isomaltitol ofrece una alternativa eficaz a los edulcorantes tradicionales para los consumidores que controlan los niveles de azúcar en sangre.

¿Por qué elegir nuestro isomaltitol orgánico?

- **Índice glucémico bajo** : el isomaltitol es ideal para quienes buscan controlar sus niveles de azúcar en sangre sin sacrificar la dulzura que disfrutan.
- **Natural y orgánico** : fabricado con ingredientes 100% orgánicos y no modificados genéticamente, puede estar seguro de obtener un producto limpio y natural.
- **Apto para la digestión** : el isomaltitol es bien tolerado por la mayoría de las personas y es menos probable que cause molestias digestivas en comparación con otros alcoholes de azúcar.
- **Versátil** : con su alta solubilidad y propiedades estables, el isomaltitol es fácil de incorporar en una amplia gama de aplicaciones de alimentos y bebidas.
- **Menos calorías** : ideal para consumidores preocupados por su peso, el isomaltitol brinda dulzura con menos calorías que el azúcar normal, lo que lo convierte en una excelente opción para un estilo de vida más saludable.

Embalaje



¿Quiere saber más sobre este producto o tiene alguna pregunta?

[Ver página del producto: Isomaltitol orgánico](#)