Isomaltoligosacárido

¿Qué es isomaltooligosacárido?

El oligosacárido isomalt es un producto de azúcar de almidón en polvo blanco refinado a partir de almidón de maíz refinado a través de una serie de procesos como licuefacción, concentración y secado a través de la acción de enzimas, que pueden promover la proliferación significativa de bifidobacterias y es soluble en agua. La fibra y el bajo poder calorífico lo convierten en un oligosacárido funcional ampliamente utilizado.

Especificación

nombre del producto	**Isomaltooligosacárido**
Apariencia	Polvo blanco, líquido pegajoso incoloro o amarillo claro
Contenido de la OMI	≥90%
Contenido IG2 + P + IG3	≥45%

Sustancia sólida	≥75%
Transparencia	≥95%
PH	4-6
Ceniza (sulfato)	≤0,3 (g / 100g)
Arsénico (As)	<0,5 (mg / kg)
Plomo (Pb)	<0,5 (mg / kg)
Recuento aeróbico total (UFC / g)	≤1500
Coliformes totales (MPN / 100g)	≤30
Moho y levadura (UFC / g)	≤25
Bacteria patogénica	Ausente

Caracteristicas

Excelente resistencia al calor y al ácido

El isomaltooligosacárido es un polvo blanco en apariencia, de sabor ligeramente dulce, fácilmente soluble en agua, y su solución acuosa es un líquido transparente e incoloro. Excelente resistencia al calor y al ácido. El jarabe al 50% no se descompondrá si se calienta durante mucho tiempo a PH3 y 120 °C. Cuando se aplica a productos para el cuidado de la salud, bebidas, latas y procesamiento a alta temperatura o alimentos con bajo PH, se pueden mantener las características y funciones originales.

Reacción de Maillard

Es más fácil de dorar que el azúcar y puede desempeñar un papel excelente cuando es necesario hornear la comida.

Fermentabilidad

Los isomaltooligosacáridos son azúcares que la levadura y las bacterias del ácido láctico no pueden utilizar. Cuando se agrega al pan y a la leche fermentada (yogur), no será utilizado por levaduras y bacterias del ácido láctico sino que permanecerá en los alimentos para ejercer sus características y promover el desarrollo de bifidobacterias. Especialmente en la leche fermentada, no obstaculizará la fermentación normal de las bacterias del ácido láctico.

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

Ver página del producto: Isomaltoligosacárido