

Jarabe de dextrina orgánico resistente



¿Qué es el jarabe de dextrina resistente orgánico?

[El jarabe de dextrina resistente orgánica](#) es una fibra prebiótica soluble derivada del maíz orgánico u otras fuentes naturales de almidón. Es altamente soluble en agua y proporciona un sabor suave y neutro. Este jarabe es una excelente fuente de fibra dietética, ofreciendo una alternativa natural y baja en calorías al azúcar y otros edulcorantes de alto índice glucémico. Conocido por sus beneficios para la salud digestiva, favorece la función intestinal y se puede utilizar en una amplia variedad de alimentos y bebidas.

Proceso de producción:

- **Origen** : Procedente de maíz 100% orgánico, no modificado genéticamente u otras fuentes de almidón de origen vegetal, lo que garantiza materias primas de la más alta calidad libres de pesticidas o productos químicos sintéticos.
- **Hidrólisis** : El almidón sufre hidrólisis enzimática para descomponer los polisacáridos en componentes más pequeños y más digeribles, formando dextrina resistente.
- **Concentración** : La mezcla resultante se concentra para formar jarabe en condiciones cuidadosamente controladas para garantizar la conservación de su contenido de fibra y sus propiedades funcionales.
- **Purificación** : El jarabe se purifica para eliminar cualquier impureza o contaminante, garantizando un producto limpio y de alta calidad.
- **Control de calidad** : cada lote se prueba para garantizar su consistencia, seguridad y cumplimiento de la certificación orgánica.

Características principales:

- **Alto contenido de fibra** : Rico en fibra soluble, favorece una digestión saludable, actúa como prebiótico y promueve la salud intestinal al alimentar las bacterias intestinales beneficiosas.
- **Índice glucémico bajo** : el jarabe de dextrina resistente tiene un impacto mínimo en los niveles de azúcar en sangre, lo que lo hace adecuado para dietas diabéticas, bajas en carbohidratos y cetogénicas.
- **Bajo en calorías** : Contiene menos calorías que los edulcorantes tradicionales, lo que lo hace ideal para productos bajos en calorías o sin azúcar.
- **Sabor neutro** : el jarabe tiene un sabor suave y neutro que no interfiere con el perfil de sabor del producto final.
- **Orgánico y sin OGM** : elaborado con ingredientes 100 % orgánicos y sin OGM, lo que garantiza un producto limpio y de alta calidad sin aditivos ni productos químicos dañinos.

Especificación

Nombre del producto	Jarabe de dextrina orgánico resistente
Apariencia	Jarabe de color amarillo claro
Olor	Característica
Gusto	Suave y dulce

Nombre del producto	Jarabe de dextrina orgánico resistente
Solubilidad	Soluble en agua
Fibra dietética (AOAC 2001.03)	$\geq 85\%$
Humedad	$\leq 6\%$
pH	3,5 - 5,5
Ceniza	$\leq 0,5\%$
Valor DE	≤ 4
Metales pesados	≤ 10 ppm
Dirigir	$\leq 0,5$ ppm
Arsénico	$\leq 0,5$ ppm
Mercurio	$\leq 0,1$ ppm
Cadmio	$\leq 0,1$ ppm
Recuento total de placas	≤ 1000 ufc/g
Levadura y moho	≤ 100 ufc/g
E. coli	Negativo
Salmonela	Negativo
Estafilococo áureo	Negativo

Aplicaciones:

• Alimentos y bebidas :

- Ideal para bebidas, batidos y bebidas funcionales. Su suave dulzor y su contenido en fibra lo convierten en una excelente alternativa al azúcar u otros edulcorantes.

• Panadería y Confitería :

- Úselo en pasteles, galletas, muffins y otros productos horneados para agregar fibra manteniendo un perfil bajo en calorías.
- **Productos lácteos y de origen vegetal :**
 - Perfecto para usar en yogur, helado, alternativas vegetales y otros productos lácteos para mejorar el contenido de fibra sin alterar el sabor ni la textura.
- **Suplementos nutricionales :**
 - Se utiliza comúnmente en polvos de proteínas, barras de reemplazo de comidas y otros suplementos para aumentar la ingesta de fibra y mejorar la textura del producto.
- **Alimentos dietéticos y funcionales :**
 - Ideal para productos sin azúcar, bajos en carbohidratos o keto. Además, favorece la salud intestinal, lo que lo convierte en un excelente complemento para alimentos funcionales y suplementos digestivos.

¿Por qué elegir nuestro jarabe de dextrina resistente orgánico?

- **Promueve la salud digestiva :** como fibra prebiótica, ayuda a nutrir las bacterias intestinales beneficiosas, lo que favorece la salud digestiva y el bienestar general.
- **Bajo índice glucémico y bajo en calorías :** Ideal para quienes controlan sus niveles de azúcar, controlan su peso o siguen dietas bajas en azúcar. Aporta fibra sin picos de azúcar.
- **Versátil y fácil de usar :** la dulzura suave y la alta solubilidad del jarabe lo hacen ideal para una amplia gama de productos, desde bebidas hasta productos horneados y suplementos dietéticos.
- **Orgánico y sin OGM :** elaborado con ingredientes 100 % orgánicos, libres de pesticidas, fertilizantes sintéticos y OGM, lo que proporciona una solución limpia y natural para consumidores preocupados por la salud.
- **Mejora la textura del producto :** además de sus beneficios para la salud, mejora la textura, la sensación en boca y la estabilidad en las formulaciones de alimentos y bebidas.

Embalaje



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

[Ver página del producto: Jarabe de dextrina orgánico resistente](#)