

Jarabe de polidextrosa orgánica



¿Qué es el jarabe de polidextrosa orgánica?

[El jarabe de polidextrosa orgánica](#) es una fibra prebiótica hidrosoluble y baja en calorías, derivada del maíz orgánico u otras plantas no transgénicas. Es un ingrediente muy versátil con excelente solubilidad y un sabor suave y ligeramente dulce. Este jarabe se utiliza comúnmente como suplemento de fibra, sustituto del azúcar y como ingrediente funcional en alimentos y bebidas. La polidextrosa actúa como agente de carga, estabilizador y texturizante, ofreciendo una solución para productos más saludables y bajos en calorías sin comprometer el sabor ni la textura.

Proceso de producción:

- **Origen** : Procedente de maíz 100% orgánico, libre de fertilizantes sintéticos o pesticidas, lo que garantiza un producto limpio y natural.
- **Extracción** : El proceso implica hidrolizar el almidón para producir polidextrosa, seguido de la neutralización de la solución y la evaporación del agua para formar el jarabe.

- **Concentración** : El jarabe se concentra en condiciones controladas para mantener sus propiedades funcionales mientras se reduce el contenido de humedad.
- **Purificación** : Después de la concentración, el jarabe pasa por pasos de purificación para eliminar cualquier impureza y garantizar que cumpla con los estándares de calidad necesarios.
- **Control de calidad** : Cada lote se somete a rigurosas pruebas para garantizar que cumple con los estándares de certificación orgánica y proporciona un rendimiento constante en todas las aplicaciones.

Características principales:

- **Bajo en calorías y alto en fibra** : el jarabe de polidextrosa es una excelente fuente de fibra soluble, que proporciona beneficios prebióticos y aporta menos calorías que los azúcares tradicionales.
- **Fibra prebiótica** : favorece el crecimiento de bacterias intestinales beneficiosas, lo que promueve la salud digestiva y mejora la función inmunológica.
- **Dulzura suave** : ofrece una dulzura suave, lo que lo convierte en una alternativa de azúcar más saludable en varios productos.
- **Versátil y fácil de usar** : se incorpora fácilmente a una variedad de productos como bebidas, productos horneados, bocadillos, lácteos y alimentos de origen vegetal.
- **Sin OGM y orgánico** : certificado como orgánico y sin OGM, lo que garantiza un producto de etiqueta limpia sin aditivos sintéticos ni pesticidas.

Especificación

Nombre del producto	Jarabe de polidextrosa orgánica
Apariencia	Líquido transparente, incoloro a amarillo claro.
Sólidos	70% mínimo
pH	2,5-4,0
DE (equivalente de dextrosa)	4 máximo
Polidextrosa	75% mínimo
Sorbitol	8% máximo

Nombre del producto	Jarabe de povidexrosa orgánica
Glucosa + Fructosa	6% máximo
Maltosa	4% máximo
Ceniza	0,3% máximo
Metales pesados	
Dirigir	0,5 mg/kg máximo
Arsénico	0,5 mg/kg máximo
Cadmio	0,1 mg/kg máximo
Mercurio	0,1 mg/kg máximo
Microbiológico	
Recuento total de placa	1000 ufc/g máximo
Levadura y moho	100 ufc/g máximo
Coliformes	Negativo
Salmonela	Negativo
E. coli	Negativo

Aplicaciones:

• Alimentos y bebidas :

- Ideal para bebidas bajas en calorías y ricas en fibra, smoothies y batidos. Puede usarse como sustituto del azúcar o como ingrediente para mejorar la textura de las bebidas.

• Productos horneados :

- Úselo en pasteles, muffins, galletas y pan para reemplazar el azúcar, al tiempo que aumenta el contenido de fibra sin afectar el sabor ni la textura.

• Productos lácteos y de origen vegetal :

- Perfecto para usar en yogur, helado y alternativas vegetales, donde se desea un enriquecimiento con fibra y una dulzura suave.
- **Suplementos nutricionales :**
 - Se utiliza comúnmente en barras de reemplazo de comidas, polvos de proteína y suplementos prebióticos, donde aporta fibra y mejora la textura del producto.
- **Alimentos dietéticos y funcionales :**
 - Ideal para dietas sin azúcar, keto y bajas en calorías. El jarabe de polidextrosa mejora la ingesta de fibra y aporta menos calorías.

¿Por qué elegir nuestro jarabe de polidextrosa orgánico?

- **Favorece la salud digestiva :** como fibra prebiótica, la polidextrosa promueve el crecimiento de bacterias intestinales beneficiosas, mejorando la salud intestinal y la función digestiva.
- **Bajo en calorías y sin azúcar :** perfecto para productos dirigidos a consumidores conscientes de las calorías o aquellos que controlan los niveles de azúcar en sangre.
- **Ingrediente versátil :** Su suave dulzura y propiedades funcionales lo hacen adecuado para una amplia gama de aplicaciones, incluidos alimentos, bebidas, suplementos y más.
- **100 % orgánico y sin OGM :** elaborado con maíz orgánico u otras fuentes sin OGM, lo que ofrece una opción limpia y natural para los consumidores preocupados por la salud.
- **Mejora la textura del producto :** además de agregar fibra, mejora la textura, la retención de humedad y la sensación en boca, lo que lo convierte en una solución ideal para diversas formulaciones de alimentos y bebidas.

Embalaje



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

[Ver página del producto: Jarabe de polidextrosa orgánica](#)