

Polvo de taumatina orgánica



¿Qué es el polvo de taumatina orgánica?

La taumatina es una sustancia superdulce extraída de la piel de la nuez de la planta natural katemfe (*Thaumatococcus daniellii*), que es una proteína natural. La dulzura de la taumatina es aproximadamente 2000 veces mayor que la de la sacarosa. Aunque es muy dulce, su dulzor es completamente diferente al del azúcar, y su dulzura actúa muy lentamente. La dulzura dura mucho tiempo, dejando un regusto a regaliz. La taumatina es fácilmente soluble en agua, estable al calor y estable en condiciones ácidas.

Especificación

nombre del producto	Polvo de taumatina orgánica
Nombre latino	<i>taumatina</i>
Apariencia	polvo blanco
Especificación	98%
Fuente	fruta katemfe
Almacenamiento	Consérvese en un lugar fresco, seco y oscuro en un recipiente o cilindro herméticamente cerrado.
Duración	24 meses

Funciones de la taumatina

La taumatina es un edulcorante proteico bajo en calorías (casi sin calorías) y un modificador del sabor. Esta sustancia se usa generalmente principalmente por sus propiedades de modificación del sabor, más que específicamente como edulcorante.

Aplicación de taumatina

1. La taumatina se puede utilizar como materia prima para agregar al vino, jugo, pan, pasteles, galletas, dulces y otros alimentos; 2. La taumatina se puede utilizar como aditivo alimentario, que no solo puede mejorar el color, el aroma y el sabor, sino también el valor nutricional de los alimentos.

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

[Ver página del producto: Polvo de taumatina orgánica](#)