

Dextrine résistante organique



Qu'est-ce que la dextrine résistante organique?

La dextrine résistante organique est un glucane soluble de bas poids moléculaire obtenu en chauffant et en décomposant de l'amidon de maïs naturel dans des conditions acides. On l'appelle aussi fibre de maïs soluble. Poudre généralement blanche ou jaune clair, facilement soluble dans l'eau, la solution aqueuse est transparente, claire, légèrement sucrée et ajoutée à la nourriture n'affectera pas la saveur originale de la nourriture. La dextrine résistante a également les caractéristiques d'une stabilité élevée et convient à une variété d'aliments.

spécification

Nom du produit	Dextrine résistante organique
Caractéristiques	Poudre blanche à jaune clair
goût	Douceur douce, pure

Fibres alimentaires totales/ (g/100g)	90
Humidité/ (g/100g)	6.0
Cendres/ (g/100g)	0,5
PH	3~6

PROPRIÉTÉS PHYSIQUES

La teneur en fibres alimentaires est élevée : supérieure à 90 % L'activité de l'eau est faible : stockage facile durée de conservation prolongée Faible hygroscopicité : pas d'agglomération, facile à économiser Faible viscosité : 15 cps (30°C, solution à 30 %) Faible énergie : 1 Kcal/g Faible douceur : saccharose 10 % Bon effet d'enrobage : amélioration du goût et protection contre les odeurs Haute solubilité dans l'eau : Solubilité 70 % Haute stabilité : chaleur, acide Taux d'absorption : minéraux, vitamines

PERMIS RÈGLEMENT

Chine : Dextrine résistante pour les matières premières alimentaires Japon : Ingrédients alimentaires pour des soins de santé spécifiques États-Unis : Approuvé par la FDA des États-Unis Certification de sécurité GRAS

Avantages de la dextrine résistante

Les propriétés d'absorption d'eau et de gonflement de la dextrine résistante sont bénéfiques pour favoriser le péristaltisme du tractus gastro-intestinal, prévenir la constipation et réduire et prévenir les maladies gastro-intestinales. Non seulement la dextrine résistante peut inhiber efficacement l'absorption du cholestérol, mais elle peut également ralentir et même réduire l'absorption de substances nocives telles que les métaux lourds afin de prévenir davantage les effets nocifs des produits chimiques nocifs. De plus, la fibre de maïs soluble peut également améliorer la flore intestinale et maintenir l'équilibre microécologique de l'organisme. Cet édulcorant hypocalorique est également bénéfique à la synthèse de certains nutriments. Il est normalement considéré comme propice au traitement et à la rééducation du diabète.

Valeurs nutritionnelles de la dextrine résistante

Des recherches menées par des chercheurs du Département des sciences de la nutrition de

L'Université de Toronto au Canada ont montré que les aliments et les boissons contenant de la dextrine résistante ou de l'amidon résistant peuvent entraîner une baisse de la glycémie et des réponses insuliniques. Une réponse plus faible peut aider à empêcher le sucre de monter et de descendre comme des montagnes russes, améliorant ainsi le contrôle du poids, le maintien de l'énergie et le contrôle de la faim, ce qui est particulièrement bénéfique pour les patients souffrant de diabète.

Envie d'en savoir plus sur ce produit ou vous avez des questions ?

[Voir la page du produit: Dextrine résistante organique](#)