Glucomannane organique

Qu'est-ce que le glucomannane organique ?

Le glucomannane biologique est produit avec le plus grand soin à partir de racines de konjac (Amorphophallus konjac) 100 % pures et issues de l'agriculture biologique. Le processus consiste à récolter les tubercules, à les nettoyer soigneusement, puis à les moudre pour obtenir une farine. Cette farine subit ensuite un processus de purification précis pour isoler et concentrer les fibres de glucomannane, puis est délicatement séchée et moulue pour obtenir une poudre fine et fluide. La certification biologique garantit que les matières premières sont cultivées et transformées sans pesticides, herbicides ou organismes génétiquement modifiés de synthèse, conformément aux normes strictes du Clean Label et des ingrédients naturels.

Le glucomannane biologique est très apprécié pour son extraordinaire capacité d'absorption d'eau, formant un gel épais dans le tube digestif. Cette propriété en fait un ingrédient fonctionnel puissant offrant plusieurs bienfaits clés :

- Satiété et gestion du poids : L’expansion du glucomannane dans l’estomac crée une sensation de satiété, ce qui peut aider à réduire l’apport alimentaire global et à soutenir les efforts de perte de poids.

- Gestion de la glycémie : sa capacité à former un gel aide à ralentir l’absorption des sucres dans la circulation sanguine, contribuant ainsi à des niveaux de glycémie plus stables.
- Soutien du cholestérol : il peut aider à se lier au cholestérol alimentaire dans l'intestin, facilitant ainsi son excrétion du corps.
- Régularité digestive : En tant que fibre soluble, elle favorise une fonction intestinale saine et la régularité.

Avec ses excellentes propriétés fonctionnelles et son goût neutre, notre glucomannane biologique est l'ingrédient idéal pour les fabricants cherchant à offrir des bienfaits ciblés pour la santé et à améliorer les propriétés texturales de leurs produits avec un ingrédient propre et transparent.

Caractéristiques

Attribut	**Détails**
Noms communs	Fibres de konjac bio, glucomannane de konjac bio, farine de konjac bio
Nom latin	*Amorphophallus konjac*
Source	Racine de konjac 100 % biologique
Traitement	Broyage, purification, séchage, mouture
Teneur en glucomannane	Généralement ≥ 90 % (base sèche), options personnalisables disponibles
Apparence	Poudre fine, blanche à blanc cassé
Saveur	Doux, neutre
Texture	Poudre fine et uniforme ; forme un gel visqueux lors de l'hydratation
Viscosité (solution à 1 %)	Élevé, par exemple > 30 000 cps (varie selon la qualité/la taille des mailles)
Solubilité	Très soluble dans l'eau chaude et froide (forme un gel)
Teneur en humidité	Max 10%

Attribut	Détails
Taille des particules	Personnalisable, par exemple, 80-120 mesh (affecte le taux d'hydratation et la viscosité)
pH (solution à 1 %)	5.0-7.0
Pureté microbiologique	Conforme aux normes internationales de sécurité alimentaire (par exemple, E. coli, Salmonella absents)
Métaux lourds	Faibles niveaux, conformes aux réglementations internationales

Caractéristiques principales

- Capacité exceptionnelle d'absorption d'eau : Forme un gel très visqueux dans l'estomac, favorisant une sensation de satiété importante et aidant à réduire l'appétit et l'apport calorique.
- Favorise une gestion saine du poids : cliniquement étudié pour son efficacité à favoriser la perte de poids lorsqu'il est consommé dans le cadre d'un régime hypocalorique.
- Aide à la gestion de la glycémie et du cholestérol : aide à ralentir l'absorption du glucose et peut aider à maintenir des niveaux sains de glycémie et de cholestérol déjà dans une plage normale.
- Favorise la régularité digestive : agit comme un laxatif formateur de volume, favorisant des selles saines et soulageant la constipation occasionnelle.
- Label Bio & Clean : Certifié biologique et sans OGM, sans pesticides synthétiques, herbicides et additifs artificiels, répondant aux exigences strictes des consommateurs en matière de pureté et de transparence.
- Goût et odeur neutres : sa saveur douce permet une intégration transparente dans une large gamme de formulations alimentaires et de boissons sans impacter les profils sensoriels.
- Épaississant et stabilisant polyvalent : peut être utilisé dans les systèmes alimentaires comme épaississant, émulsifiant et stabilisant naturel, offrant une texture lisse.
- Sans allergènes : Naturellement exempt d'allergènes courants tels que le gluten, les produits laitiers, le soja et les noix, ce qui en fait un ingrédient très inclusif.

Applications

Notre glucomannane biologique est un ingrédient incroyablement précieux et très demandé pour une multitude d'applications B2B dans les secteurs des nutraceutiques, des aliments fonctionnels et des

boissons :

- Suppléments de gestion du poids :
  - Ingrédient principal des capsules coupe-faim, des suppléments de fibres pour la satiété et des poudres de remplacement de repas.
- Boissons fonctionnelles :
  - Ajoute de la viscosité et des fibres aux shakes minceur, smoothies fonctionnels et boissons enrichies en fibres. (Remarque : Nécessite une formulation soignée en raison de la gélification.)
- Aliments diététiques et hypocaloriques :
  - Incorporé dans des nouilles à faible teneur en glucides (par exemple, des nouilles Shirataki), des desserts hypocaloriques et des produits à teneur réduite en matières grasses comme substitut de graisse ou texturant.
- Produits de boulangerie et mélanges :
  - Utilisé dans la pâtisserie sans gluten pour améliorer la texture et enrichir en fibres, ou dans les mélanges de pâtisserie fonctionnels pour la satiété.
- Collations fonctionnelles :
  - Ajoute des fibres et de la satiété aux barres santé, aux bouchées de collation et aux craquelins riches en fibres.
- Ajoute des fibres et de la satiété aux barres santé, aux bouchées de collation et aux craquelins riches en fibres.
  - Agent épaississant naturel dans les sauces, vinaigrettes, soupes et alternatives à base de produits laitiers/végétaux.

Pourquoi choisir notre glucomannane biologique ?

En collaborant avec nous pour vos besoins en glucomannane biologique, vous garantissez un ingrédient haut de gamme et très demandé qui répond aux tendances critiques en matière de santé des consommateurs :

- Avantages cliniquement validés : Tirez parti des recherches approfondies soutenant l’efficacité du glucomannane dans la gestion du poids et la santé digestive, fournissant un soutien solide aux

allégations de votre produit.

- Certification biologique garantie : notre glucomannane adhère à des normes biologiques strictes, essentielles pour vos gammes de produits clean label et premium.
- Viscosité et pureté supérieures : notre processus de purification méticuleux garantit une teneur élevée en glucomannane et une capacité d'absorption d'eau exceptionnelle, offrant des performances fiables.
- Qualité et sécurité constantes : des protocoles rigoureux de contrôle qualité et de test garantissent un produit fiable, pur et sûr, lot après lot, répondant aux normes internationales de sécurité alimentaire les plus élevées.
- Chaîne d'approvisionnement robuste et évolutive : En tant que fournisseur B2B dédié, nous offrons un approvisionnement fiable et la capacité de répondre à vos demandes de production, des petites commandes aux commandes en gros, de manière efficace et cohérente.
- Assistance technique complète : notre équipe fournit des fiches techniques détaillées, des certificats d'analyse (CoA) et des conseils d'experts pour répondre à vos besoins en matière de développement de produits, d'étiquetage et de conformité réglementaire.

FAQ

Q: How does Organic Glucomannan work for weight management?

A: **Organic Glucomannan** works primarily by absorbing a large amount of water in the stomach, forming a viscous gel. This gel creates a feeling of fullness or satiety, which can help reduce overall food intake and caloric consumption, thereby supporting weight loss efforts when combined with a calorie-restricted diet.

Q: Is Organic Glucomannan suitable for gluten-free and keto products?

A: Yes, **Organic Glucomannan** is naturally **gluten-free** as it's derived from the Konjac plant, not grains. It's also **keto-friendly** due to its virtually zero net carb content and high fiber contribution, making it ideal for low-carb formulations.

Q: What's the typical shelf life and recommended storage for bulk quantities?

A: Our **Organic Glucomannan** typically has a shelf life of **24 months** from the manufacturing date when stored in a cool, dry place (below 75°F / 24°C), away from direct sunlight and moisture, in its

original sealed, airtight packaging. Proper sealing is critical to prevent moisture absorption.

Q: What is the recommended dosage for weight management benefits?

A: For weight management, generally accepted effective dosages are around **1 gram of glucomannan three times a day** before meals, with plenty of water. However, the exact dosage will depend on your product formulation and the specific health claims you aim to make, and it's advisable to consult regulatory guidelines.

Q: Does Organic Glucomannan have any taste or odor?

A: **Organic Glucomannan** is known for its **neutral taste and odor**, making it highly versatile for incorporation into various food and beverage products without introducing undesirable flavors.

Emballage

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

Voir la page du produit: Glucomannane organique