

Isomaltulose organique



Qu'est-ce que l'isomaltulose biologique ?

L'isomaltulose biologique est un édulcorant naturel à faible indice glycémique dérivé de la canne à sucre biologique. C'est un disaccharide composé de glucose et de fructose, mais dont la structure moléculaire est différente de celle du saccharose. L'isomaltulose biologique a une douceur douce et naturelle, semblable à celle du miel, et ne provoque pas de caries dentaires. Il convient à diverses applications dans les aliments et les boissons, tels que les produits de boulangerie, les produits laitiers, les boissons pour sportifs, les barres énergétiques et les confiseries.

Comment l'isomaltulose biologique est-il produit ?

L'isomaltulose biologique est produit par conversion enzymatique du saccharose organique, suivie d'une purification, d'une concentration, d'une cristallisation et d'un séchage. Le processus de production est conforme aux normes et réglementations biologiques du National Organic Program (NOP) de l'USDA et de l'Union européenne (UE).

Quelles sont les spécifications de l'isomaltulose biologique ?

Les spécifications de l'isomaltulose organique sont les suivantes :

Paramètre	Spécification
Apparence	Poudre cristalline blanche
Odeur	Inodore
Goût	Doux
Solubilité	Soluble dans l'eau, très légèrement soluble dans l'éthanol
Essai	Pas moins de 98 % d'isomaltulose sur la base sèche
Humidité	Pas plus de 7,0 %
pH	4,5 – 6,5 (solution à 10 %)
Cendre	Pas plus de 0,05 %
Métaux lourds	Pas plus de 10 ppm
Plomb	Pas plus de 1 ppm
Nickel	Pas plus de 2 ppm
Nombre total de plaques	Pas plus de 1000 ufc/g
Levures et moisissures	Pas plus de 100 ufc/g
Coliformes	Négatif
Salmonelle	Négatif

Quels sont les bienfaits de l'isomaltulose biologique ?

L'isomaltulose biologique présente plusieurs avantages en tant qu'édulcorant, tels que :

- Il fournit un apport énergétique soutenu et équilibré, car il est lentement et complètement digéré et absorbé dans l'intestin grêle.
- Son indice glycémique (IG) est faible, soit 32, ce qui signifie qu'il ne provoque pas d'augmentation ou de diminution rapide de la glycémie.

- Il favorise la santé dentaire, car il ne favorise pas la croissance des bactéries buccales responsables de la carie dentaire.
- Il améliore la saveur et la texture des aliments et des boissons, car il présente une bonne stabilité thermique, une faible hygroscopicité et une solubilité élevée.
- Il est compatible avec d'autres édulcorants, tels que la stévia, l'érythritol et le fruit du moine.

Emballage



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

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