Poudre d'allulose biologique

Qu'est-ce que la poudre d'allulose biologique?

La poudre d'allulose biologique, un sucre naturel rare, se trouve à l'état de traces dans divers fruits. Commercialement, l'allulose est produit par conversion enzymatique du maïs, de la betterave sucrière et d'autres glucides. Ce sucre est 70% de la douceur du saccharose et a un goût similaire au saccharose. Également connu sous le nom de psicose et de D-allulose.

spécification

Nom du produit	**Poudre d'Allulose Bio**

Apparence	Poudre de cristal blanc ou poudre blanche
Goût	Doux, sans odeur
Teneur en allulose (sur base sèche), %	98.5
Humidité,%	1%
PH	3.0-7.0
Cendre,%	0,5
Arsenic (As), (mg/kg)	0,5
Plomb(Pb),(mg/kg)	0,5
Compte aérobie total (CFU/g)	1000
Coliformes totaux (MPN/100g)	30
Moisissures et levures (CFU/g)	25
Staphylococcus aureus (UFC/g)	<30
Salmonelle	Négatif

Caractéristique

Sur le plan nutritionnel, le psicose en tant qu'édulcorant hypocalorique n'apporte que 0,2 kcal/g de calories. Il peut être absorbé par l'organisme mais ne participe pas au métabolisme et est complètement excrété par l'urine. C'est pourquoi on l'appelle l'édulcorant hypocalorique le plus sain.

Applications et fonctions

L'allulose en poudre est largement utilisé dans toutes sortes d'aliments. Il est capable de remplacer le sucre commun. Protégez le tissu nerveux. Faible réponse glycémique , inhibition de la glycémie et augmentation des graisses.

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

Voir la page du produit: Poudre d'allulose biologique