

Destrina organica resistente



Cos'è la destrina resistente organica?

La destrina organica resistente è un glucano solubile a basso peso molecolare ottenuto riscaldando e decomponendo l' [amido di mais](#) naturale in condizioni acide. È anche chiamato fibra di mais solubile. Solitamente polvere bianca o giallo chiaro, facilmente solubile in acqua, la soluzione acquosa è trasparente, limpida, leggermente dolce e aggiunta al cibo non influenzerà il sapore originale del cibo. La resistente destrina ha anche le caratteristiche di elevata stabilità ed è adatta ad una varietà di alimenti.

Specifiche

nome del prodotto	Destrina organica resistente
Caratteristiche	Polvere da bianca a giallo chiaro
gusto	Dolcezza delicata, pura

Fibra alimentare totale/ (g/100g)	≥90
Umidità/ (g/100g)	6.0
Cenere/ (g/100g)	0,5
PH	3~6

PROPRIETÀ FISICHE

Il contenuto di fibre alimentari è elevato: superiore al 90% L'attività dell'acqua è bassa: facile conservazione prolungata durata di conservazione Bassa igroscopicità: nessun agglomerante, facile da salvare Bassa viscosità: 15 cps (30 ° C, soluzione al 30%) Bassa energia: 1 Kcal / g Basso dolcezza: saccarosio 10% Buon effetto di inclusione: migliora il gusto e scherma l'odore Elevata solubilità in acqua: Solubilità 70% Elevata stabilità: calore, acido Tasso di assorbimento: minerali, vitamine

REGOLAMENTO PERMESSO

Cina: destrina resistente per materie prime alimentari Giappone: ingredienti alimentari per cure sanitarie specifiche Stati Uniti: approvato dalla FDA dalla certificazione di sicurezza GRAS della FDA statunitense

Benefici della destrina resistente

Le proprietà di assorbimento dell'acqua e gonfiore della destrina resistente sono utili per promuovere la peristalsi del tratto gastrointestinale, prevenire la stitichezza e ridurre e prevenire le malattie gastrointestinali. Non solo la Destrina Resistente può inibire efficacemente l'assorbimento del colesterolo, ma può anche rallentare e persino ridurre l'assorbimento di sostanze nocive come i metalli pesanti in modo da prevenire ulteriormente gli effetti dannosi delle sostanze chimiche dannose. Inoltre, la fibra di mais solubile può anche migliorare la flora intestinale e mantenere l'equilibrio microecologico nell'organismo. Questo dolcificante ipocalorico è anche benefico per la sintesi di alcuni nutrienti. Normalmente è considerato favorevole al trattamento e alla riabilitazione del diabete.

Valori nutrizionali della destrina resistente

La ricerca condotta da ricercatori del Dipartimento di Scienze della Nutrizione dell'Università di Toronto in Canada ha dimostrato che cibi e bevande contenenti destrina resistente o amido resistente

possono portare a una riduzione della glicemia e delle risposte all'insulina. Una risposta più bassa può aiutare a prevenire l'aumento e la diminuzione dello zucchero come sulle montagne russe, migliorando così il controllo del peso, mantenendo l'energia e controllando la fame, il che è particolarmente utile per i pazienti che soffrono di diabete.

Vuoi saperne di più su questo prodotto o hai domande?

[Visualizza pagina prodotto: Destrina organica resistente](#)