

Isomaltitolo organico



Che cos'è l'isomaltitolo organico?

L'isomaltitolo biologico è un alcol di zucchero derivato naturalmente da fonti biologiche come le barbabietole da zucchero. È comunemente usato come dolcificante ipocalorico con una dolcezza delicata, il che lo rende un sostituto ideale dello zucchero per diete diabetiche, a basso contenuto di carboidrati o senza zucchero. L'isomaltitolo è noto per la sua capacità di fornire la dolcezza dello zucchero senza causare picchi di zucchero nel sangue. Certificato biologico e non OGM, è un'ottima alternativa per coloro che cercano di ridurre l'assunzione di zucchero senza rinunciare al gusto.

Processo di produzione:

- **Approvvigionamento** : ottenuto da barbabietole da zucchero o mais biologici al 100% e non OGM, per garantire purezza e alta qualità.
- **Idrogenazione** : il processo inizia con l'idrogenazione [del saccarosio](#) o del glucosio per produrre isomaltitolo, un alcol di zucchero che imita il sapore e la consistenza dello zucchero.

- **Purificazione** : l'isomaltitolo viene quindi purificato per rimuovere eventuali impurità residue, lasciando un dolcificante pulito e puro.
- **Essiccazione** : dopo la purificazione, l'isomaltitolo viene cristallizzato o essiccato in polvere per un facile utilizzo in una varietà di applicazioni.
- **Controllo di qualità** : ogni lotto viene sottoposto a rigorosi test di purezza, qualità e consistenza prima di essere confezionato.

Caratteristiche principali:

- **Basso indice glicemico** : l'isomaltitolo ha un indice glicemico molto più basso rispetto allo zucchero normale, il che significa che ha un impatto minimo sui livelli di zucchero nel sangue.
- **Ridotto contenuto calorico** : l'isomaltitolo conferisce dolcezza con meno calorie, rendendolo adatto alle diete di controllo del peso e di riduzione dello zucchero.
- **Dolcificante naturale** : realizzato con ingredienti biologici al 100% e non OGM, offre un'alternativa pulita e naturale ai dolcificanti tradizionali.
- **Non idroscopico** : l'isomaltitolo è stabile in condizioni di elevata umidità, impedendogli di assorbire l'umidità e di diventare appiccicoso, il che lo rende ideale per le formulazioni alimentari.
- **Benefici digestivi** : a differenza di altri alcoli di zucchero, l'isomaltitolo è più delicato sull'apparato digerente e ha minori probabilità di causare gonfiore o disagio se consumato con moderazione.

Specificazione

| Articolo | Specificazione |
|---------------------------------------|----------------------------|
| Aspetto | Polvere cristallina bianca |
| Odore | Inodore |
| Gusto | Dolce |
| Solubilità | Solubile in acqua |
| Saggio (su base secca) | 98,0 - 102,0% |
| Umidità | ≤ 0,5% |
| Zuccheri riducenti (come il glucosio) | ≤ 0,3% |
| Altri polioli | ≤ 2,0% |

| Articolo | Specificazione |
|--------------------------------|---------------------------|
| pH (soluzione al 10%) | 5.0 - 7.0 |
| Punto di fusione | Temperatura: 145 - 150 °C |
| Arsenico | ≤ 1 ppm |
| Guida | ≤ 0,5 ppm |
| Cadmio | ≤ 1 ppm |
| Mercurio | ≤ 1 ppm |
| Conteggio totale delle piastre | ≤ 1000 cfu/g |
| Lieviti e muffe | ≤ 100 cfu/g |
| Coliformi | Negativo |
| Salmonella | Negativo |

Applicazioni:

- **Alimenti e bevande** : l'isomaltitolo è ideale per l'uso in caramelle, cioccolatini, gomme da masticare e altri prodotti dolciari, poiché conferisce un sapore dolce con meno calorie e un impatto glicemico inferiore.
- **Prodotti da forno** : questo dolcificante può essere utilizzato in biscotti, torte e pasticcini, dove aiuta a mantenere il contenuto di umidità e a migliorarne la durata di conservazione.
- **Prodotti lattiero-caseari e vegetali** : adatto per yogurt, gelati e bevande vegetali, l'isomaltitolo conferisce una consistenza cremosa e dolce senza aggiunta di zuccheri.
- **Prodotti per la salute e il benessere** : popolari negli alimenti senza zucchero e a basso contenuto di carboidrati, in particolare in prodotti come barrette proteiche, sostituti dei pasti e integratori per la perdita di peso.
- **Alternative senza zucchero** : utilizzato in sciroppi, dolcificanti e bevande senza zucchero, l'isomaltitolo offre un'alternativa efficace ai dolcificanti tradizionali per i consumatori che devono tenere sotto controllo i livelli di zucchero nel sangue.

Perché scegliere il nostro isomaltitolo biologico?

- **Basso indice glicemico** : l'isomaltitolo è ideale per chi desidera tenere sotto controllo i livelli di zucchero nel sangue senza rinunciare alla dolcezza che ama.
- **Naturale e biologico** : ottenuto da ingredienti biologici al 100% e non OGM, puoi essere certo di un prodotto pulito e naturale.
- **Digestivo** : l'isomaltitolo è ben tollerato dalla maggior parte delle persone e ha meno probabilità di causare disturbi digestivi rispetto ad altri alcoli di zucchero.
- **Versatile** : grazie alla sua elevata solubilità e alle sue proprietà stabili, l'isomaltitolo è facile da incorporare in un'ampia gamma di applicazioni alimentari e di bevande.
- **Meno calorie** : ideale per i consumatori attenti al peso, l'isomaltitolo conferisce dolcezza con meno calorie rispetto allo zucchero normale, rendendolo un'ottima scelta per uno stile di vita più sano.

Imballaggio



Vuoi saperne di più su questo prodotto o hai domande?

[Visualizza pagina prodotto: Isomaltitolo organico](#)