

## Isomaltulosio organico



### Che cos'è l'isomaltulosio organico?

**L'isomaltulosio organico**, noto anche come **palatinosio organico**, è un carboidrato di origine naturale a basso indice glicemico ricavato da canna da zucchero o barbabietola da zucchero certificate biologiche al 100%. Composto da glucosio e [fruttosio](#) legati da un legame  $\alpha$ -1,6-glicosidico, è prodotto enzimaticamente per mantenere il suo esclusivo profilo **di rilascio lento di energia**. Ideale per i produttori B2B di nutrizione sportiva, formule pediatriche e alimenti funzionali, questo ingrediente non OGM supporta livelli stabili di zucchero nel sangue (IG ~32) offrendo al contempo un valore calorico completo (4 kcal/g). Certificato **USDA Organic**, **EU Organic** e **Kosher/Halal**, l'isomaltulosio biologico è un'alternativa clean-label al [saccarosio](#), priva di additivi sintetici e allergeni. La sua dolcezza delicata (50% di saccarosio) e la resistenza alla fermentazione lo rendono perfetto per gel energetici, prodotti dentali e formulazioni a ridotto contenuto di zucchero.

### Specifiche

Parametro	Specificazione
<b>Modulo</b>	Polvere cristallina bianca
<b>Purezza</b>	≥99% Isomaltulosio
<b>Livello di dolcezza</b>	50% di saccarosio
<b>Solubilità (20°C)</b>	~50 g/100 mL di acqua
<b>Indice glicemico (IG)</b>	~32
<b>Contenuto di umidità</b>	≤0,5%
<b>Durata di conservazione</b>	36 mesi in contenitori asciutti e sigillati
<b>Magazzinaggio</b>	Conservare a <25°C, UR <65%

## Caratteristiche e vantaggi principali

### 1. Rilascio di energia sostenuto

1. Digerito lentamente per garantire un assorbimento costante del glucosio, migliorando la resistenza e la concentrazione.
2. Ideale per atleti, diabetici e formulazioni per la salute cognitiva.

### 2. Salute dentale e digestiva

1. Non cariogeno (non provoca carie) e delicato sullo stomaco, riducendo il rischio di gonfiore.
2. Supporto di tipo prebiotico per il microbiota intestinale.

### 3. Prestazioni Clean-Label

1. Termostabile (fino a 140°C), pH stabile e altamente solubile: ideale per bevande, prodotti da forno e latticini.
2. Nessun retrogusto; si sposa perfettamente con dolcificanti ad alta intensità.

### 4. Integrità organica

1. Provenienti da aziende agricole biologiche del commercio equo e solidale; non OGM e privi di pesticidi.

## Applicazioni

- **Nutrizione sportiva** : gel energetici, bevande idratanti, barrette di recupero.
- **Alimenti per neonati e bambini** : carboidrati delicati per formule per neonati e spuntini per i più piccoli.
- **Dolciumi** : cioccolatini, caramelle gomgnose e caramelle funzionali che proteggono i denti.
- **Prodotti da forno** : pane, biscotti e granola a basso contenuto di zucchero (trattiene l'umidità).

## Qualità e Certificazioni

- **Certificazioni** : USDA Organic, EU Organic, FSSC 22000, Halal, Kosher.
- **Test di sicurezza** : privo di metalli pesanti, micotossine e contaminazione microbica.
- **Sostenibilità** : lavorazione a zero emissioni di carbonio e imballaggi riciclabili.

## Perché collaborare con noi?

- **Competenza B2B** : granulazione personalizzata (in polvere o in forme cristalline) e confezionamento alla rinfusa.
- **Supporto alla ricerca e sviluppo** : linee guida per la formulazione di barrette energetiche, bevande e prodotti per l'igiene orale.
- **Logistica globale** : spedizioni rapide da strutture UE/USA con termini DAP/DDP.
- **Tracciabilità** : totale trasparenza della filiera, dai campi biologici fino alla tua struttura.

## Imballaggio



Vuoi saperne di più su questo prodotto o hai domande?

[Visualizza pagina prodotto: Isomaltulosio organico](#)