

Bio-Inulinpulver



Was ist Bio-Inulinpulver?

Bio-Inulin ist ein natürlicher, pflanzlicher präbiotischer Ballaststoff, der die Gesundheit des Verdauungssystems und das Darmmikrobiom unterstützt. Es ist ein weißes, feines Pulver mit leicht süßlichem Geschmack. Es wird aus Bio-Topinamburknollen gewonnen, die eine der reichsten Inulinquellen darstellen. Bio-Inulin kann in verschiedenen Anwendungen wie Lebensmitteln, Getränken, Nahrungsergänzungsmitteln und Kosmetika verwendet werden. Es kann die Textur, den Geschmack und den Nährwert Ihrer Produkte verbessern. Organisches Inulin kann das Wachstum nützlicher Bakterien wie Bifidobacterium und Lactobacillus im Dickdarm stimulieren. Diese Bakterien können kurzkettige Fettsäuren produzieren, die die Dickdarmzellen nähren und verschiedene gesundheitliche Vorteile bieten. Bio-Inulin kann auch helfen, Verstopfung zu lindern, die Gewichtsabnahme zu fördern, den Blutzuckerspiegel zu kontrollieren und die Kalziumaufnahme zu verbessern. Wir bieten organisches Inulin mit unterschiedlichen Polymerisationsgraden (DP) von 2 bis

60 an. Der DP gibt die durchschnittliche Anzahl der im Inulinmolekül miteinander verbundenen Fructoseeinheiten an. Je niedriger der DP, desto kürzer die Kette und desto süßer der Geschmack. Je höher der DP, desto länger die Kette und desto faserähnlicher die Eigenschaften. **DP 2-10** : Diese Spezifikation hat einen niedrigen DP und eine hohe Süße. Es eignet sich für Anwendungen, die einen süßen Geschmack und eine niedrige Viskosität erfordern, wie Getränke, Sirupe und Milchprodukte. **DP 11-25** : Diese Spezifikation hat einen mittleren DP und eine mittlere Süße. Es eignet sich für Anwendungen, die einen ausgewogenen Geschmack und eine ausgewogene Viskosität erfordern, wie z. B. Backwaren, Cerealien und Riegel. **DP 26-60** : Diese Spezifikation hat einen hohen DP und eine geringe Süße. Es eignet sich für Anwendungen, die einen hohen Ballaststoffgehalt und eine hohe Viskosität erfordern, wie z. B. Nahrungsergänzungsmittel, Kapseln und Pulver.



Unser gesamtes Bio-Inulin ist nach den Bio-, glutenfreien, gentechnikfreien, veganen, Halal- und koscheren Standards der EU und des USDA zertifiziert. Sie werden aus hochwertigen Bio-Topinamburknollen hergestellt und in einer hygienischen Umgebung verarbeitet. Wir gewährleisten die Rückverfolgbarkeit und Sicherheit unserer Produkte.

Spezifikation

Spezifikation	DP 2-10	DP 11-25	DP 26-60
Aussehen	Weißes feines Pulver	Weißes feines Pulver	Weißes feines Pulver
Geruch	Leicht süß	Leicht süß	Neutral
Schmecken	Süß	Leicht süß	Neutral
Löslichkeit	≥98 %	≥98 %	≥98 %
Feuchtigkeitsgehalt (%)	≤6,0	≤6,0	≤6,0

Spezifikation	DP 2-10	DP 11-25	DP 26-60
Aschegehalt (%)	≤0,5	≤0,5	≤0,5
Fruktosegehalt (%)	≤10,0	≤10,0	≤10,0
Glukosegehalt (%)	≤10,0	≤10,0	≤10,0
Saccharosegehalt (%)	≤10,0	≤10,0	≤10,0
Inulingehalt (%)	≥80,0	≥80,0	≥80,0
Polymerisationsgrad (DP)	2-10	11-25	26-60
Schwermetall (Pb)	≤1 mg/kg	≤1 mg/kg	≤1 mg/kg
Arsen (As)	≤1 mg/kg	≤1 mg/kg	≤1 mg/kg
Cadmium (Cd)	≤1 mg/kg	≤1 mg/kg	≤1 mg/kg
Quecksilber (Hg)	≤0,1 mg/kg	≤0,1 mg/kg	≤0,1 mg/kg
Gesamtkeimzahl (KBE/g)	≤1000	≤1000	≤1000
Hefe und Schimmel (KBE/g)	≤100	≤100	≤100
Coliforme Bakterien (MPN/g)	Negativ	Negativ	Negativ
E. coli (KBE/g)	Negativ	Negativ	Negativ
Salmonellen (KBE/25g)	Negativ	Negativ	Negativ

Verpackung

