

Dextrina orgánica resistente



¿Qué es la Dextrina Orgánica Resistente?

La dextrina orgánica resistente es una fibra dietética natural y soluble hecha de [almidón de maíz orgánico](#). Es un polvo blanco o amarillo claro con un sabor ligeramente dulce y una buena solubilidad en agua. Se produce por hidrólisis enzimática y purificación del almidón de maíz orgánico. Tiene un bajo peso molecular y un alto equivalente [de dextrosa](#). La dextrina orgánica resistente se puede utilizar como ingrediente funcional en diversas aplicaciones, como alimentos, bebidas, suplementos y cosméticos. Puede mejorar la textura, el sabor y el valor nutricional de sus productos. La dextrina orgánica resistente tiene un índice glucémico bajo y una alta digestibilidad, lo que significa que puede proporcionar un suministro de energía constante y sostenido. También contiene almidón resistente, que es un tipo de fibra dietética que puede apoyar la salud intestinal y la regulación del azúcar en la sangre. La dextrina orgánica resistente es adecuada para personas alérgicas o sensibles al gluten, al trigo, al maíz o a la soja.



Ofrecemos dextrina resistente orgánica con diferentes especificaciones, que van desde DE 10 a DE 30. El DE (equivalente de dextrosa) indica el grado de hidrólisis y la dulzura del polvo. Cuanto más bajo es el DE, más larga es la cadena y menos dulce el sabor. Cuanto más alto es el DE, más corta es la cadena y más dulce el sabor. **DE 10** : Esta especificación tiene un DE bajo y un dulzor bajo. Es adecuado para aplicaciones que requieren poca dulzura y alta viscosidad, como productos de panadería, fideos y albóndigas. **DE 20** : esta especificación tiene un DE medio y un dulzor medio. Es adecuado para aplicaciones que requieren una dulzura y una viscosidad equilibradas, como salsas, aderezos y productos lácteos. **DE 30** : esta especificación tiene un alto DE y un alto dulzor. Es adecuado para aplicaciones que requieren un alto dulzor y una baja viscosidad, como bebidas, jarabes y dulces. Todas nuestras dextrinas resistentes orgánicas están certificadas por los estándares orgánicos, sin gluten, sin OGM, veganos, halal y kosher de la UE y el USDA. Se producen con almidón de maíz orgánico de alta calidad y se procesan en un entorno higiénico. Garantizamos la trazabilidad y seguridad de nuestros productos.

Especificación

| Especificación | 10 DE | 20 DE | DE 30 |
|----------------|-------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|
| Apariencia | Polvo blanco o amarillo claro | Polvo blanco o amarillo claro | Polvo blanco o amarillo claro |
| Olor | Ligeramente dulce | Ligeramente dulce | Ligeramente dulce |
| Gusto | Ligeramente dulce | Moderadamente dulce | Dulce |
| Solubilidad | ≥98% | ≥98% | ≥98% |

| Especificación | 10 DE | 20 DE | DE 30 |
|----------------------------------|--------------|--------------|--------------|
| Contenido de humedad (%) | ≤6.0 | ≤6.0 | ≤6.0 |
| Contenido de cenizas (%) | ≤0.5 | ≤0.5 | ≤0.5 |
| Equivalente de dextrosa (DE) | 10±1 | 20±1 | 30±1 |
| Contenido de fibra dietética (%) | ≥85,0 | ≥85,0 | ≥85,0 |
| Metal Pesado (Pb) | ≤0,5 mg/kg | ≤0,5 mg/kg | ≤0,5 mg/kg |
| Arsénico (As) | ≤0,1 mg/kg | ≤0,1 mg/kg | ≤0,1 mg/kg |
| Cadmio (Cd) | ≤0,05 mg/kg | ≤0,05 mg/kg | ≤0,05 mg/kg |
| Mercurio (Hg) | ≤0,01 mg/kg | ≤0,01 mg/kg | ≤0,01 mg/kg |
| Recuento total en placa (ufc/g) | ≤1000 | ≤1000 | ≤1000 |
| Levaduras y Mohos (ufc/g) | ≤100 | ≤100 | ≤100 |
| Coliformes (NMP/g) | Negativo | Negativo | Negativo |
| E.coli (ufc/g) | Negativo | Negativo | Negativo |
| Salmonella (ufc/25g) | Negativo | Negativo | Negativo |

Embalaje



¿Quiere saber más sobre este producto o tiene alguna pregunta?

[Ver página del producto: Dextrina orgánica resistente](#)