

Polidextrosa



La polidextrosa es una fibra dietética soluble en agua. Es un polisacárido compuesto de glucosa reticulada aleatoriamente, que se forma por fusión a alta temperatura y policondensación de glucosa, una pequeña cantidad de sorbitol y ácido cítrico. Se trata de partículas sólidas blancas o blanquecinas, fácilmente solubles en agua, con una solubilidad del 70%, ligeramente dulces y sin sabor especial. Es un componente alimenticio con funciones de cuidado de la salud y puede complementar la fibra dietética soluble en agua que necesita el cuerpo humano.

Especificación

Artículo	Valor	
	Polidextrosa	Polidextrosa después de la neutralización y decoloración.
Polidextrosa (calculada en base seca, producto sin cenizas), % p.	≥	90,0
Pérdida por desecación, p /%	≤	4.0

PH		2.5 ~ 7.0	5,0 ~ 6,0
Contenido de ceniza w /%	≤	0,3	2.0
1,6 · Proceso de deshidratación) · Glucosa (calculada en base seca, producto sin cenizas), p /%	≤	4.0	
Glucosa y sorbitol (calculado en base seca, producto sin cenizas), p /%	≤	6.0	
5 · Hidroximetilfurfural (calculado en base seca, sin contenido de cenizas), p /%	≤	0,1	0,05
Pb / (mg / kg)	≤	0,5	

¿Es la polidextrosa un edulcorante artificial?

La polidextrosa no se usa como edulcorante y los edulcorantes artificiales a menudo significan edulcorantes de alta intensidad. La polidextrosa es diferente de la sacarosa general y la fibra soluble de polidextrosa no contiene mucha azúcar, incluso si se consume en grandes cantidades no causará acumulación de azúcar en el cuerpo.

¿La polidextrosa es un prebiótico?

Poliglucosa en polvo, el jarabe de polidextrosa es un tipo de fibra dietética edulcorante baja en calorías saludable, que puede reemplazar el azúcar, espesar, retener agua, resistir el envejecimiento del almidón, aumentar el contenido de fibra dietética y otras funciones. Los campos de aplicación del edulcorante de polidextrosa incluyen diversas industrias de alimentos, bebidas, medicinas y químicas, etc.

¿La polidextrosa está hecha de maíz?

El azúcar de polidextrosa se sintetiza a partir de glucosa y contiene sorbitol y ácido cítrico. La glucosa, el sorbitol y el ácido cítrico son todos componentes del maíz.