

Polydextrose



Le polydextrose est une fibre alimentaire hydrosoluble. C'est un polysaccharide composé de glucose réticulé de manière aléatoire, qui est formé par fusion à haute température et polycondensation de glucose, d'une petite quantité de sorbitol et d'acide citrique. Ce sont des particules solides blanches ou blanc cassé, facilement solubles dans l'eau, avec une solubilité de 70%, légèrement sucrées et sans goût particulier. C'est un composant alimentaire avec des fonctions de soins de santé et peut compléter les fibres alimentaires hydrosolubles nécessaires au corps humain.

spécification

Article	Valeur	
	Polydextrose	Polydextrose après neutralisation et décoloration

Polydextrose (calculé sur une base sèche, produit sans cendres), W/%	≥	90,0	
Perte au séchage, w/%	≤	4.0	
PH		2,5 ~ 7,0	5,0 ~ 6,0
Teneur en cendres w/%	≤	0,3	2.0
1,6-Procédé de déshydratation)·Glucose (calculé sur une base sèche, produit sans cendres), w/%	≤	4.0	
Glucose et sorbitol (calculés sur une base sèche, produit sans cendres), p/%	≤	6.0	
5-Hydroxyméthylfurfural (calculé sur une base sèche, sans teneur en cendres), w/%	≤	0,1	0,05
Pb/(mg/kg)	≤	0,5	

Le polydextrose est-il un édulcorant artificiel ?

Le polydextrose n'est pas utilisé comme édulcorant et les édulcorants artificiels signifient souvent des édulcorants de haute intensité. Le polydextrose est différent du saccharose général et les fibres solubles de polydextrose ne contiennent pas beaucoup de sucre, même si elles sont consommées en grande quantité, elles ne provoqueront pas d'accumulation de sucre dans le corps.

Le polydextrose est-il un prébiotique ?

La poudre de polyglucose, le sirop de polydextrose est une sorte de fibre alimentaire édulcorante saine et hypocalorique, qui peut remplacer le sucre, s'épaissir, retenir l'eau, résister au vieillissement de l'amidon, augmenter la teneur en fibres alimentaires et d'autres fonctions. Les domaines d'application de l'édulcorant polydextrose comprennent divers aliments, boissons, médicaments et industries chimiques, etc.

Le polydextrose est-il fabriqué à partir de maïs?

Le sucre polydextrose est synthétisé à partir du glucose et contient du sorbitol et de l'acide citrique. Le glucose, le sorbitol et l'acide citrique sont tous des composants du maïs.

Möchten Sie mehr über dieses Produkt erfahren oder haben Sie Fragen?

Produktdetailseite anzeigen: Polydextrose