

## Destrina resistente agli organici



### Cos'è la destrina resistente agli organici?

La destrina organica resistente è una fibra alimentare naturale e solubile ricavata [dall'amido di mais](#) biologico. È una polvere bianca o giallo chiaro con un sapore leggermente dolce e una buona solubilità in acqua. È prodotto dall'idrolisi enzimatica e dalla purificazione dell'amido di mais biologico. Ha un basso peso molecolare e un alto equivalente [di destrosio](#). La destrina organica resistente può essere utilizzata come ingrediente funzionale in varie applicazioni come alimenti, bevande, integratori e cosmetici. Può migliorare la consistenza, il sapore e il valore nutrizionale dei tuoi prodotti. La destrina organica resistente ha un basso indice glicemico e un'elevata digeribilità, il che significa che può fornire un apporto energetico costante e prolungato. Contiene anche amido resistente, che è un tipo di fibra alimentare che può supportare la salute dell'intestino e la regolazione della glicemia. La destrina organica resistente è adatta a persone allergiche o sensibili al glutine, al grano, al mais o alla soia.



Offriamo destrine organiche resistenti con diverse specifiche, che vanno da DE 10 a DE 30. Il DE (destrosio equivalente) indica il grado di idrolisi e la dolcezza della polvere. Più basso è il DE, più lunga è la catena e meno dolce è il gusto. Più alto è il DE, più corta è la catena e più dolce è il gusto. **DE 10** : Questa specifica ha un basso DE e una bassa dolcezza. È adatto per applicazioni che richiedono una bassa dolcezza e un'elevata viscosità, come prodotti da forno, tagliatelle e gnocchi. **DE 20** : Questa specifica ha un DE medio e una dolcezza media. È adatto per applicazioni che richiedono una dolcezza e una viscosità equilibrate, come salse, condimenti e prodotti caseari. **DE 30** : Questa specifica ha un alto DE e un'elevata dolcezza. È adatto per applicazioni che richiedono un'elevata dolcezza e una bassa viscosità, come bevande, sciroppi e caramelle. Tutte le nostre destrine organiche resistenti sono certificate dagli standard UE e USDA biologici, senza glutine, non OGM, vegani, halal e kosher. Sono prodotti con amido di mais biologico di alta qualità e lavorati in un ambiente igienico. Garantiamo la tracciabilità e la sicurezza dei nostri prodotti.

## Specifica

Specifica	DE 10	DE 20	DE 30
Aspetto	Polvere bianca o giallo chiaro	Polvere bianca o giallo chiaro	Polvere bianca o giallo chiaro
Odore	Leggermente dolce	Leggermente dolce	Leggermente dolce
Gusto	Lievemente dolce	Moderatamente dolce	Dolce
Solubilità	≥98%	≥98%	≥98%

<b>Specifica</b>	<b>DE 10</b>	<b>DE 20</b>	<b>DE 30</b>
Contenuto di umidità (%)	≤6.0	≤6.0	≤6.0
Contenuto di ceneri (%)	≤0,5	≤0,5	≤0,5
Equivalente destrosio (DE)	10±1	20±1	30±1
Contenuto di fibre alimentari (%)	≥85,0	≥85,0	≥85,0
Metallo pesante (Pb)	≤0,5 mg/kg	≤0,5 mg/kg	≤0,5 mg/kg
Arsenico (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
Conta totale su piastra (ufc/g)	≤1000	≤1000	≤1000
Lieviti e muffe (ufc/g)	≤100	≤100	≤100
Coliformi (MPN/g)	Negativo	Negativo	Negativo
E.coli (ufc/g)	Negativo	Negativo	Negativo
Salmonella (ufc/25g)	Negativo	Negativo	Negativo

## Imballaggio



Vuoi saperne di più su questo prodotto o hai domande?

[Visualizza pagina prodotto: Destrina resistente agli organici](#)