

Polvere di inulina biologica



Cos'è l'inulina biologica in polvere?

L'inulina organica è una fibra prebiotica naturale a base vegetale che supporta la salute dell'apparato digerente e il microbioma intestinale. È una polvere bianca e fine dal sapore leggermente dolce. Viene estratto dai tuberi biologici di topinambur, che sono una delle fonti più ricche di inulina. L'inulina organica può essere utilizzata in varie applicazioni come alimenti, bevande, integratori e cosmetici. Può migliorare la consistenza, il sapore e il valore nutrizionale dei tuoi prodotti. L'inulina organica può stimolare la crescita di batteri benefici come Bifidobacterium e Lactobacillus nel colon. Questi batteri possono produrre acidi grassi a catena corta, che nutrono le cellule del colon e forniscono vari benefici per la salute. L'inulina organica può anche aiutare ad alleviare la stitichezza, promuovere la perdita di peso, controllare i livelli di zucchero nel sangue e migliorare l'assorbimento del calcio. Offriamo inulina organica, con diversi gradi di polimerizzazione (DP), che vanno da 2 a 60. Il DP indica il numero medio di unità di fruttosio legate tra loro nella molecola di inulina. Più basso è il

DP, più corta è la catena e più dolce è il gusto. Maggiore è il DP, più lunga è la catena e maggiori sono le proprietà simili a fibre. **DP 2-10** : questa specifica ha un DP basso e un'elevata dolcezza. È adatto per applicazioni che richiedono un gusto dolce e una bassa viscosità, come bevande, sciroppi e latticini. **DP 11-25** : Questa specifica ha un DP medio e una dolcezza media. È adatto per applicazioni che richiedono un gusto e una viscosità equilibrati, come prodotti da forno, cereali e barrette. **DP 26-60** : Questa specifica ha un DP alto e una dolcezza bassa. È adatto per applicazioni che richiedono un alto contenuto di fibre e un'elevata viscosità, come integratori, capsule e polveri.



Tutta la nostra inulina biologica è certificata dagli standard UE e USDA biologici, senza glutine, non OGM, vegani, halal e kosher. Sono prodotti con tuberi di topinambur biologici di alta qualità e lavorati in un ambiente igienico. Garantiamo la tracciabilità e la sicurezza dei nostri prodotti.

Specifica

Specifica	DP 2-10	DP 11-25	DP 26-60
Aspetto	Polvere fine bianca	Polvere fine bianca	Polvere fine bianca
Odore	Leggermente dolce	Leggermente dolce	Neutro
Gusto	Dolce	Lievemente dolce	Neutro
Solubilità	≥98%	≥98%	≥98%
Contenuto di umidità (%)	≤6.0	≤6.0	≤6.0
Contenuto di ceneri (%)	≤0,5	≤0,5	≤0,5
Contenuto di fruttosio (%)	≤10.0	≤10.0	≤10.0
Contenuto di glucosio (%)	≤10.0	≤10.0	≤10.0

Specifica	DP 2-10	DP 11-25	DP 26-60
Contenuto di saccarosio (%)	≤10.0	≤10.0	≤10.0
Contenuto di inulina (%)	≥80,0	≥80,0	≥80,0
Grado di polimerizzazione (DP)	2-10	11-25	26-60
Metallo pesante (Pb)	≤1mg/kg	≤1mg/kg	≤1mg/kg
Arsenico (As)	≤1mg/kg	≤1mg/kg	≤1mg/kg
Cadmio (Cd)	≤1mg/kg	≤1mg/kg	≤1mg/kg
Mercurio (Hg)	≤0,1 mg/kg	≤0,1 mg/kg	≤0,1 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

