

Isomaltulosio organico



Che cos'è l'isomaltulosio organico?

L'isomaltulosio organico, noto anche come **palatinosio organico**, è un carboidrato di origine naturale a basso indice glicemico ricavato da canna da zucchero o barbabietola da zucchero certificate biologiche al 100%. Composto da glucosio e [fruttosio](#) legati da un legame α -1,6-glicosidico, è prodotto enzimaticamente per mantenere il suo esclusivo profilo **di rilascio lento di energia**. Ideale per i produttori B2B di nutrizione sportiva, formule pediatriche e alimenti funzionali, questo ingrediente non OGM supporta livelli stabili di zucchero nel sangue (IG ~32) offrendo al contempo un valore calorico completo (4 kcal/g). Certificato **USDA Organic**, **EU Organic** e **Kosher/Halal**, l'isomaltulosio biologico è un'alternativa clean-label al [saccarosio](#), priva di additivi sintetici e allergeni. La sua dolcezza delicata (50% di saccarosio) e la resistenza alla fermentazione lo rendono perfetto per gel energetici, prodotti dentali e formulazioni a ridotto contenuto di zucchero.

Specifiche

Parametro	Specificazione
Modulo	Polvere cristallina bianca
Purezza	≥99% Isomaltulosio
Livello di dolcezza	50% di saccarosio
Solubilità (20°C)	~50 g/100 mL di acqua
Indice glicemico (IG)	~32
Contenuto di umidità	≤0,5%
Durata di conservazione	36 mesi in contenitori asciutti e sigillati
Magazzinaggio	Conservare a <25°C, UR <65%

Caratteristiche e vantaggi principali

1. Rilascio di energia sostenuto

- Digerito lentamente per garantire un assorbimento costante del glucosio, migliorando la resistenza e la concentrazione.
- Ideale per atleti, diabetici e formulazioni per la salute cognitiva.

2. Salute dentale e digestiva

- Non cariogeno (non provoca carie) e delicato sullo stomaco, riducendo il rischio di gonfiore.
- Supporto di tipo prebiotico per il microbiota intestinale.

3. Prestazioni Clean-Label

- Termostabile (fino a 140°C), pH stabile e altamente solubile: ideale per bevande, prodotti da forno e latticini.
- Nessun retrogusto; si sposa perfettamente con dolcificanti ad alta intensità.

4. Integrità organica

- Provenienti da aziende agricole biologiche del commercio equo e solidale; non OGM e privi di pesticidi.

Applicazioni

- **Nutrizione sportiva** : gel energetici, bevande idratanti, barrette di recupero.
- **Alimenti per neonati e bambini** : carboidrati delicati per formule per neonati e spuntini per i più piccoli.
- **Dolciumi** : cioccolatini, caramelle gommose e caramelle funzionali che proteggono i denti.
- **Prodotti da forno** : pane, biscotti e granola a basso contenuto di zucchero (trattiene l'umidità).

Qualità e Certificazioni

- **Certificazioni** : USDA Organic, EU Organic, FSSC 22000, Halal, Kosher.
- **Test di sicurezza** : privo di metalli pesanti, micotossine e contaminazione microbica.
- **Sostenibilità** : lavorazione a zero emissioni di carbonio e imballaggi riciclabili.

Perché collaborare con noi?

- **Competenza B2B** : granulazione personalizzata (in polvere o in forme cristalline) e confezionamento alla rinfusa.
- **Supporto alla ricerca e sviluppo** : linee guida per la formulazione di barrette energetiche, bevande e prodotti per l'igiene orale.
- **Logistica globale** : spedizioni rapide da strutture UE/USA con termini DAP/DDP.
- **Tracciabilità** : totale trasparenza della filiera, dai campi biologici fino alla tua struttura.

Imballaggio



Want to learn more about this product or have any questions?

[View Product Page: Isomaltulosio organico](#)