

polidestrosio



Cos'è il polidestrosio?

Il polidestrosio è una fibra alimentare idrosolubile. È un polisaccaride composto da glucosio reticolato casualmente, che si forma per fusione ad alta temperatura e policondensazione di glucosio, una piccola quantità di sorbitolo e acido citrico. Sono particelle solide bianche o biancastre, facilmente solubili in acqua, con una solubilità del 70%, leggermente dolci e senza sapore particolare. È un componente alimentare con funzioni sanitarie e può integrare la fibra alimentare idrosolubile necessaria al corpo umano.

Specifiche

Articolo

Page 1 of 3 https://www.bio-starch.com



polidestrosio	Polidestrosio dopo neutralizzazione e decolorazione		
Polidestrosio (calcolato su base secca, prodotto esente da ceneri), W/%	≥	90.0	
Perdita all'essiccazione, w/%	?	4.0	
PH		2.5~7.0	5,0 ~ 6.0
Contenuto di ceneri w/%	?	0,3	2.0
1,6·Processo di disidratazione)·Glucosio (calcolato su base secca, prodotto esente da ceneri), w/%	?	4.0	
Glucosio e sorbitolo (calcolato su base secca, prodotto esente da ceneri), w/%	?	6.0	
5•Idrossimetilfurfurale (calcolato su base secca, senza contenuto di ceneri), w/%	?	0.1	0.05
Pb/(mg/kg)	?	0,5	

Il polidestrosio è un dolcificante artificiale?

Il polidestrosio non viene utilizzato come dolcificante e i dolcificanti artificiali spesso significano dolcificanti ad alta intensità. Il polidestrosio è diverso dal saccarosio generale e la fibra solubile di polidestrosio non contiene molto zucchero, anche se consumato in grandi quantità non causerà accumulo di zucchero nel corpo.

Il polidestrosio è un prebiotico?

Polvere di poliglucosio, sciroppo di polidestrosio è una specie di fibra alimentare sana e ipocalorica, che può sostituire lo zucchero, addensare, trattenere l'acqua, resistere all'invecchiamento dell'amido, aumentare il contenuto di fibre alimentari e altre funzioni. I campi di applicazione del dolcificante polidestrosio includono vari alimenti, bevande, medicinali e industrie chimiche, ecc.

Page 2 of 3 https://www.bio-starch.com



Il polidestrosio è fatto dal mais?

Lo zucchero polidestrosio è sintetizzato dal glucosio e contiene sorbitolo e acido citrico. Glucosio, sorbitolo e acido citrico sono tutti componenti del mais.

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

View Product Page: polidestrosio

Page 3 of 3 https://www.bio-starch.com