

Sciroppo IMO biologico



Che cosa è lo sciroppo IMO biologico?

Lo sciroppo IMO biologico (sciroppo di isomalto-oligosaccaridi), noto anche come **sciroppo prebiotico biologico** o **dolcificante funzionale a basso indice glicemico**, è un ingrediente liquido di prima qualità derivato da [amido di tapioca o mais](#) biologico certificato al 100% tramite idrolisi enzimatica. Questo sciroppo leggermente dolce, incolore o ambrato chiaro, funge da additivo multifunzionale per i produttori B2B che cercano di migliorare i profili nutrizionali dei prodotti riducendo al contempo gli zuccheri aggiunti. Come **fibra prebiotica** naturale, lo sciroppo IMO nutre selettivamente il microbiota intestinale benefico (ad esempio, *Bifidobacterium* e *Lactobacillus*), promuovendo la salute digestiva, il supporto immunitario e un migliore assorbimento dei minerali. Con un basso indice glicemico (GI ~35) e proprietà non cariogene, è ideale per applicazioni adatte ai

diabetici, sicure per i denti e per la nutrizione infantile. L'elevata solubilità dello sciroppo, la sua stabilità al calore (fino a 160°C) e le sue capacità umettanti lo rendono una soluzione versatile e pulita per prodotti da forno, bevande e integratori funzionali. Certificato **USDA Organic**, **Non-GMO Project Verified** e **conforme Kosher/Halal**, è in linea con la domanda globale dei consumatori di ingredienti trasparenti, vegetali e sostenibili.

Specificazione

Parametro	Specificazione
Modulo	Sciroppo liquido limpido e viscoso
Colore	Da incolore ad ambra pallido
Contenuto di solidi	70-75%
pH	4,5-6,0
Viscosità (25°C)	2.000-4.000 cps
Durata di conservazione	18 mesi a 10-25°C in contenitori sigillati
Confezione	Fusti in HDPE da 20 kg, contenitori IBC o personalizzati

Caratteristiche e vantaggi principali

1. Prebiotici e supporto per la salute digestiva

- Stimola la crescita dei batteri intestinali benefici; clinicamente provato che migliora la regolarità intestinale.
- Migliora l'assorbimento di calcio e magnesio fino al 20% rispetto ai dolcificanti tradizionali.

2. Riduzione dello zucchero con etichetta pulita

- 50% di dolcezza del [saccarosio](#) con solo 2,0 kcal/g (contro le 4,0 kcal/g dello zucchero).
- Non OGM, senza glutine, senza conservanti o allergeni artificiali.

3. Versatilità tecnica

- Elevata viscosità e proprietà leganti per barrette energetiche, salse e condimenti.
- Mantiene l'umidità nei prodotti da forno, prolungandone la durata di conservazione senza aggiunta di stabilizzanti.

4. Conformità normativa e sicurezza

- Stato GRAS (generalmente riconosciuto come sicuro) negli Stati Uniti; approvato per l'uso nel latte artificiale (a seconda della regione).
- Resistente alla fermentazione dei batteri orali, riducendo il rischio di carie.

Applicazioni

- **Bevande funzionali** : frullati prebiotici, sostituti dei pasti, miscele per bevande in polvere.
- **Dolciumi e snack** : caramelle gommose senza zucchero, barrette proteiche, granuli di granola.
- **Alternative ai latticini** : yogurt vegetali, gelati (migliorano la consistenza in bocca).
- **Prodotti farmaceutici** : sciroppi pediatrici, integratori liquidi arricchiti di fibre.

Qualità e Certificazioni

- **Certificazioni biologiche** : USDA Organic, EU Organic, JAS.
- **Test di sicurezza** : privo di metalli pesanti, pesticidi e contaminanti microbici (disponibili report SGS/Intertek).
- **Conformità globale** : soddisfa gli standard FDA, EFSA e FSANZ per gli ingredienti di qualità alimentare.

Perché collaborare con noi?

- **Soluzioni end-to-end** : solidi di sciroppo personalizzabili (70-85%), regolazioni della viscosità e sistemi prebiotici miscelati.
- **Pratiche sostenibili** : produzione a zero emissioni di carbonio con zero scarichi idrici.
- **Competenza B2B** : prezzi all'ingrosso, supporto QA dedicato e consegna rapida dei campioni.
- **Rete logistica** : consegna puntuale garantita tramite trasporto aereo, marittimo o terrestre.

Imballaggio



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

[View Product Page: Sciroppo IMO biologico](#)