

Dextrina orgánica resistente



¿Qué es la dextrina orgánica resistente?

La dextrina orgánica resistente es un glucano soluble de bajo peso molecular que se obtiene calentando y descomponiendo el [almidón de maíz](#) natural en condiciones ácidas. También se le llama fibra de maíz soluble. Por lo general, polvo blanco o amarillo claro, fácilmente soluble en agua, la solución acuosa es transparente, clara, ligeramente dulce y, agregada a los alimentos, no afectará el sabor original de los alimentos. La dextrina resistente también tiene las características de alta estabilidad y es adecuada para una variedad de alimentos.

Especificación

nombre del producto	Dextrina orgánica resistente
Características	Polvo blanco a amarillo claro

gusto	Dulzura suave, pura
Fibra dietética total / (g / 100g)	≥ 90
Humedad / (g / 100g)	≤ 6.0
Ceniza / (g / 100g)	$\leq 0,5$
PH	3 ~ 6

PROPIEDADES FÍSICAS

El contenido de fibra dietética es alto: por encima del 90% La actividad del agua es baja: fácil almacenamiento Vida útil prolongada Baja higroscopicidad: sin apelmazamiento, fácil de guardar Baja viscosidad: 15 cps (30 ° C, solución al 30%) Baja energía: 1 Kcal / g Bajo dulzor: sacarosa 10% Buen efecto de incrustación: mejora el sabor y protege el olor Alta solubilidad en agua: Solubilidad 70% Alta estabilidad: calor, ácido Tasa de absorción: minerales, vitaminas

PERMISO REGLAMENTARIO

China: Dextrina resistente para materias primas alimentarias Japón: Ingredientes alimentarios para el cuidado de la salud específico Estados Unidos: Aprobado por la FDA por la certificación de seguridad GRAS de la FDA de EE. UU.

Beneficios de la dextrina resistente

Las propiedades de absorción de agua e hinchazón de la dextrina resistente son beneficiosas para promover la peristalsis del tracto gastrointestinal, prevenir el estreñimiento y reducir y prevenir enfermedades gastrointestinales. La dextrina resistente no solo puede inhibir eficazmente la absorción de colesterol, sino que también puede ralentizar e incluso reducir la absorción de sustancias nocivas como los metales pesados para prevenir aún más los efectos nocivos de los productos químicos nocivos. Además, la fibra soluble de maíz también puede mejorar la flora intestinal y mantener el equilibrio microecológico en el organismo. Este edulcorante bajo en calorías también es beneficioso para la síntesis de ciertos nutrientes. Normalmente se considera propicio para el tratamiento y rehabilitación de la diabetes.

Datos nutricionales de la dextrina resistente

La investigación dirigida por investigadores del Departamento de Ciencias de la Nutrición de la Universidad de Toronto en Canadá ha demostrado que los alimentos y bebidas que contienen dextrina resistente o almidón resistente pueden provocar una menor respuesta de azúcar en sangre e insulina. Una respuesta más baja puede ayudar a evitar que el azúcar suba y baje como una montaña rusa, mejorando así el control del peso, manteniendo la energía y controlando el hambre, lo cual es especialmente beneficioso para los pacientes que luchan contra la diabetes.

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

[View Product Page: Dextrina orgánica resistente](#)