

Fructosa orgánica



¿Qué es la fructosa orgánica?

La Fructosa Orgánica es un monosacárido orgánico certificado, sin OGM, derivado del almidón de maíz orgánico, que ofrece un dulzor natural de 1,2 a 1,8 veces más fuerte que la sacarosa. Con un bajo índice glucémico (IG 19), favorece el control del azúcar en sangre a la vez que proporciona un dulzor de etiqueta limpia. Disponible en polvo cristalino y jarabe, reemplaza el azúcar refinado en productos saludables como bebidas funcionales, productos horneados y alternativas lácteas. Certificado como orgánico por el USDA, vegano y libre de alérgenos.

El jarabe de fructosa es el jarabe de maíz con alto contenido de fructosa (JMAF), también conocido como jarabe de glucosa-fructosa, isoglucosa y jarabe de glucosa-fructosa, es un edulcorante elaborado a partir de almidón de maíz.

Presupuesto

Parámetro	Polvo de fructosa cristalina	Jarabe de fructosa
-----------	------------------------------	--------------------

Contenido de fructosa	≥99,5 % (base seca)	≥77% (base húmeda)
Apariencia	Polvo cristalino blanco	Líquido viscoso de color ámbar claro a pálido.
Contenido de humedad	≤0.5%	≤23%
Dulzura	1,2-1,8x sacarosa	1,1-1,5x sacarosa
Solubilidad	Totalmente soluble en agua caliente/fría.	Totalmente miscible en soluciones acuosas.
grados Brix	-	75-80°
Viscosidad	-	300-600 cP a 25 °C
Valor calórico	4 kcal/g (igual que la sacarosa)	3,2 kcal/g (debido a la humedad)
Embalaje	Bolsas resellables de 1 kg, 5 kg y 25 kg	Jarras de 5 kg, cubos de 25 kg, bidones de 200 kg
Vida útil	36 meses	24 meses

Características y beneficios clave

- Impacto glucémico bajo: IG 19 (en comparación con IG 65 de sacarosa), ideal para formulaciones aptas para diabéticos.
- Dulzura mejorada: reduce el uso en un 20-30% en comparación con el azúcar para reducir las calorías.
- Etiqueta limpia: libre de OGM, aditivos sintéticos y conservantes artificiales.
- Estable al calor y al ácido: funciona en productos horneados, bebidas UHT y productos ácidos.
- Certificaciones globales: USDA orgánico, Proyecto sin OGM verificado, Halal/Kosher, GRAS.

Aplicaciones

1. Fructosa cristalina orgánica en polvo

- Panadería: Endulza galletas, muffins y barritas energéticas sin gluten con calorías reducidas.
- Confeitería: Mejora la masticabilidad en caramelos sin azúcar y coberturas de chocolate.
- Bebidas en polvo: agrega dulzura al té instantáneo, batidos de proteínas y reemplazos de comidas.

2. Jarabe de fructosa orgánica

- Bebidas: Endulza jugos prensados en frío, aguas funcionales y bebidas deportivas.
- Alternativas lácteas: equilibran el sabor en yogures y helados de origen vegetal.
- Condimentos: reemplaza a los edulcorantes de alto IG en el ketchup, las salsas para barbacoa y los adobos.

¿Por qué elegirnos?

1. Flexibilidad de formato dual: optimice para aplicaciones secas o líquidas.
2. Abastecimiento ético: producido a partir de frutas y agave orgánicos cultivados de manera sostenible.
3. Garantía de calidad: Probado en pureza, metales pesados y seguridad microbiana (ISO 22000).
4. Soluciones personalizadas: Mezcle con stevia, eritritol o prebióticos para obtener una dulzura sinérgica.
5. Cumplimiento normativo: cumple con la FDA, la EFSA y los estándares orgánicos globales.

Preguntas frecuentes

Q: Is fructose safe for diabetics?

A: Yes! Organic fructose has a low GI (19) and causes slower blood sugar spikes than sucrose.

Q: Can fructose replace sugar in baking?

A: Yes—use 20-30% less crystalline fructose for equivalent sweetness.

Q: Does fructose cause weight gain?

A: When used in moderation, it has similar calories to sugar but reduces overall intake due to higher sweetness.

Q: Is the syrup vegan-friendly?

A: Absolutely! Both formats are plant-based and free from animal derivatives.

Q: Do you offer private labeling?

A: Yes! Custom branding available for powder and syrup formats.

Embalaje

For more information, please visit our website:

<https://es.bio-starch.com/productos/fructosa-organica/>