

Isomaltoligosacárido



¿Qué es isomaltoligosacárido?

El oligosacárido isomalt es un producto de azúcar de almidón en polvo blanco refinado a partir de [almidón de maíz](#) refinado a través de una serie de procesos como licuefacción, concentración y secado a través de la acción de enzimas, que pueden promover la proliferación significativa de bifidobacterias y es soluble en agua. La fibra y el bajo poder calorífico lo convierten en un oligosacárido funcional ampliamente utilizado.

Especificación

nombre del producto	Isomaltoligosacárido
Apariencia	Polvo blanco, líquido pegajoso incoloro o amarillo claro
Contenido de la OMI	≥90%

Contenido IG2 + P + IG3	≥45%
Sustancia sólida	≥75%
Transparencia	≥95%
PH	4-6
Ceniza (sulfato)	≤0,3 (g / 100g)
Arsénico (As)	<0,5 (mg / kg)
Plomo (Pb)	<0,5 (mg / kg)
Recuento aeróbico total (UFC / g)	≤1500
Coliformes totales (MPN / 100g)	≤30
Moho y levadura (UFC / g)	≤25
Bacteria patogénica	Ausente

Características

Excelente resistencia al calor y al ácido

El isomaltooligosacárido es un polvo blanco en apariencia, de sabor ligeramente dulce, fácilmente soluble en agua, y su solución acuosa es un líquido transparente e incoloro. Excelente resistencia al calor y al ácido. El jarabe al 50% no se descompondrá si se calienta durante mucho tiempo a PH3 y 120 °C. Cuando se aplica a productos para el cuidado de la salud, bebidas, latas y procesamiento a alta temperatura o alimentos con bajo PH, se pueden mantener las características y funciones originales.

Reacción de Maillard

Es más fácil de dorar que el azúcar y puede desempeñar un papel excelente cuando es necesario hornear la comida.

Fermentabilidad

Los isomaltooligosacáridos son azúcares que la levadura y las bacterias del ácido láctico no pueden

utilizar. Cuando se agrega al pan y a la leche fermentada (yogur), no será utilizado por levaduras y bacterias del ácido láctico sino que permanecerá en los alimentos para ejercer sus características y promover el desarrollo de bifidobacterias. Especialmente en la leche fermentada, no obstaculizará la fermentación normal de las bacterias del ácido láctico.

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

[View Product Page: Isomaltoligosacárido](#)