

# Isomaltulosa orgánica



### ¿Qué es la isomaltulosa orgánica?

La isomaltulosa orgánica , también conocida como palatinosa orgánica , es un carbohidrato de origen natural y bajo en índice glucémico, procedente de caña de azúcar o remolacha azucarera 100 % orgánica certificada. Compuesta por glucosa y fructosa unidas por un enlace  $\alpha$ -1,6-glucosídico, se produce enzimáticamente para conservar su exclusivo perfil de liberación lenta de energía . Ideal para fabricantes B2B de nutrición deportiva, fórmulas pediátricas y alimentos funcionales, este ingrediente sin OMG favorece la estabilidad de los niveles de azúcar en sangre (IG  $\sim$ 32) a la vez que aporta un valor calórico completo (4 kcal/g). Certificada como orgánica por el USDA , orgánica por la UE y kosher/halal , la isomaltulosa orgánica es una alternativa limpia a la sacarosa , libre de aditivos sintéticos y alérgenos. Su suave dulzor (50 % de sacarosa) y su resistencia a la fermentación la hacen ideal para geles energéticos, productos dentales y fórmulas con bajo contenido de azúcar.

### **Presupuesto**

Page 1 of 4 https://www.bio-starch.com



Parámetro	Especificación
Forma	Polvo cristalino blanco
Pureza	≥99% de isomaltulosa
Nivel de dulzura	50% de sacarosa
Solubilidad (20°C)	~50 g/100 mL de agua
Índice glucémico (IG)	~32
Contenido de humedad	≤0,5%
Duración	36 meses en envases secos y sellados
Almacenamiento	Conservar a <25 °C, HR <65 %.

### Principales características y beneficios

#### 1. Liberación sostenida de energía

- De digestión lenta para proporcionar una absorción constante de glucosa, mejorando la resistencia y la concentración.
- o Ideal para deportistas, diabéticos y formulaciones de salud cognitiva.

#### 2. Salud dental y digestiva

- No cariogénico (no causa caries) y suave para el estómago, reduciendo el riesgo de hinchazón.
- o Apoyo similar a un prebiótico para la microbiota intestinal.

#### 3. Rendimiento de etiqueta limpia

- Estable al calor (hasta 140 °C), estable al pH y altamente soluble: ideal para bebidas, productos horneados y lácteos.
- o Sin regusto; se combina perfectamente con edulcorantes de alta intensidad.

#### 4. Integridad orgánica

o Procedente de granjas orgánicas de comercio justo, sin OGM y sin pesticidas.

## **Aplicaciones**

• Nutrición deportiva : Geles energéticos, bebidas hidratantes, barritas recuperadoras.

Page 2 of 4 https://www.bio-starch.com



- Alimentos para bebés y niños pequeños: carbohidratos suaves para fórmulas para bebés y refrigerios para niños pequeños.
- Confitería : Chocolates, masticables y gomitas funcionales que cuidan los dientes.
- Panadería : Pan, galletas y granola con bajo contenido de azúcar (retiene la humedad).

### Calidad y certificaciones

- Certificaciones: USDA orgánico, UE orgánico, FSSC 22000, Halal, Kosher.
- Prueba de seguridad : Libre de metales pesados, micotoxinas y contaminación microbiana.
- Sostenibilidad : Procesamiento neutral en carbono y embalaje reciclable.

# ¿Por qué asociarse con nosotros?

- Experiencia B2B : Granulación personalizada (en polvo o formas cristalinas) y envasado a granel.
- Apoyo a la I+D: orientación sobre formulación de barras energéticas, bebidas y productos para el cuidado bucal.
- Logística global : Envío rápido desde instalaciones de la UE/EE. UU. con términos DAP/DDP.
- Trazabilidad: Transparencia total de la cadena de suministro desde los campos orgánicos hasta sus instalaciones.

# **Embalaje**









Page 3 of 4 https://www.bio-starch.com



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

View Product Page: Isomaltulosa orgánica

Page 4 of 4 https://www.bio-starch.com