

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 α -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 ~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

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.
- 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.
- 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.
- Sin regusto; se combina perfectamente con edulcorantes de alta intensidad.

4. Integridad orgánica

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

Aplicaciones

- **Nutrición deportiva** : Geles energéticos, bebidas hidratantes, barras recuperadoras.

- **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



For more information, please visit our website:

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