

# Jarabe de FOS orgánico



# ¿Qué es el jarabe de FOS orgánico?

El jarabe orgánico <u>FOS</u> es un edulcorante prebiótico orgánico de origen natural, elaborado a partir de plantas no transgénicas como la achicoria o la alcachofa de Jerusalén. Los fructooligosacáridos (FOS) son un grupo de carbohidratos de cadena corta que el cuerpo no digiere, pero que pueden nutrir las bacterias intestinales beneficiosas, favoreciendo la salud intestinal y el equilibrio digestivo. Este jarabe ofrece un sabor ligeramente dulce y es una excelente alternativa a los azúcares tradicionales, con beneficios adicionales para la salud, como favorecer la digestión, mejorar la función inmunitaria y promover la salud intestinal en general.

Page 1 of 5 https://www.bio-starch.com



### Proceso de producción:

- Origen: Procedente de achicoria orgánica o alcachofa de Jerusalén, cultivadas sin el uso de pesticidas o fertilizantes sintéticos.
- Extracción: El FOS se extrae mediante un proceso a base de agua que asegura la retención de todas las propiedades prebióticas.
- **Concentración**: Después de la extracción, el jarabe se concentra para lograr la viscosidad deseada preservando la pureza y la bioactividad de los fructooligosacáridos.
- **Purificación y filtración**: el jarabe se somete a una rigurosa purificación para eliminar las impurezas y garantizar un producto final de alta calidad que cumpla con las especificaciones requeridas.
- **Control de calidad** : Se realizan múltiples controles de calidad durante todo el proceso de producción para garantizar la consistencia, la seguridad y la pureza.

### Características principales:

- **Beneficios prebióticos**: los FOS actúan como fuente de alimento para las bacterias intestinales beneficiosas, favoreciendo la salud digestiva y mejorando el equilibrio de la microbiota intestinal.
- **Índice glucémico bajo** : el jarabe de FOS tiene un índice glucémico bajo, lo que lo hace adecuado para personas con diabetes o para quienes controlan sus niveles de azúcar en sangre.
- **Edulcorante Natural** : Ofrece un dulzor suave, convirtiéndolo en una alternativa más saludable a los azúcares refinados, con menos calorías y un menor impacto glucémico.
- 100% orgánico y sin OGM : elaborado con achicoria o alcachofa de Jerusalén orgánica certificada y sin OGM, lo que garantiza una etiqueta limpia y un origen natural.
- **Apoyo a la salud intestinal** : promueve el crecimiento de bacterias beneficiosas como las bifidobacterias y los lactobacilos, que pueden ayudar en la digestión y la función inmunológica.

# **Especificación**

Nombre del producto	Jarabe de FOS orgánico
Apariencia	Jarabe transparente, de color amarillo claro
Olor	Aroma suave <u>a fructosa</u>

Page 2 of 5 https://www.bio-starch.com



Nombre del producto	Jarabe de FOS orgánico
Gusto	Suave y refrescante
Solubilidad	Soluble en agua
рН	4,5 - 6,5
grados Brix	70 - 75%
Materia seca	75 - 80%
Contenido de FOS	50 - 55%
Glucosa + Fructosa	10 - 15%
Sacarosa	5 - 10%
Ceniza	< 0,5%
Metales pesados	<10 ppm
Arsénico	< 0,5 ppm
Dirigir	< 0,5 ppm
Mercurio	< 0,1 ppm
Cadmio	< 0,1 ppm
Recuento total de placas	< 1000 ufc/g
Levadura y moho	< 100 ufc/g
Coliformes	Negativo
E. coli	Negativo
Salmonela	Negativo
Estafilococo áureo	Negativo

# **Aplicaciones:**

## • Alimentos y bebidas :

Page 3 of 5 https://www.bio-starch.com



 Ideal para bebidas como batidos, jugos y refrescos, el jarabe de FOS orgánico puede agregar dulzura con menos calorías y un bajo impacto glucémico.

#### • Productos horneados:

 Úselo en pasteles, galletas, pan y magdalenas como sustituto del azúcar. Ayuda a retener la humedad, mejorando la textura y la durabilidad.

#### • Productos lácteos y de origen vegetal :

 Un excelente complemento para el yogur, el helado y las alternativas sin lácteos, que aporta dulzura y promueve la salud intestinal.

### • Suplementos nutricionales :

 Adecuado para barras de proteínas, reemplazos de comidas y bebidas energéticas, donde un edulcorante prebiótico puede mejorar los beneficios para la salud digestiva.

#### • Productos dietéticos :

 Perfecto para productos sin azúcar, cetogénicos y bajos en calorías, favorece la función digestiva al tiempo que aporta una dulzura sutil.

## ¿Por qué elegir nuestro jarabe FOS orgánico?

- Favorece la salud digestiva: como prebiótico, los FOS ayudan a nutrir las bacterias intestinales beneficiosas, lo que promueve la salud digestiva y el bienestar general.
- Natural y orgánico: elaborado con achicoria orgánica certificada o alcachofa de Jerusalén,
  libre de pesticidas, productos químicos y OGM.
- Bajo índice glucémico y bajo en calorías: perfecto para personas que controlan los niveles de azúcar en sangre o buscan una alternativa de edulcorante más saludable y baja en calorías.
- **Dulzura suave y limpia**: ofrece una dulzura agradable y suave sin el regusto común en los edulcorantes artificiales u otros sustitutos del azúcar.
- Versátil y fácil de usar: la forma líquida permite una fácil incorporación a una variedad de productos, desde alimentos y bebidas hasta suplementos y alimentos saludables.

# **Embalaje**

Page 4 of 5 https://www.bio-starch.com





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

View Product Page: Jarabe de FOS orgánico

Page 5 of 5 https://www.bio-starch.com