

Jarabe orgánico IMO



¿Qué es el jarabe orgánico IMO?

El jarabe orgánico IMO (jarabe de isomaltooligosacáridos), también conocido como **jarabe prebiótico orgánico** o **edulcorante funcional de bajo índice glucémico (IG)**, es un ingrediente líquido premium derivado de [almidón de tapioca o maíz](#) 100 % orgánico certificado mediante hidrólisis enzimática. Este jarabe, ligeramente dulce y de color entre incoloro y ámbar pálido, sirve como aditivo multifuncional para fabricantes B2B que buscan mejorar los perfiles nutricionales de sus productos y reducir los azúcares añadidos. Como **fibra prebiótica** natural, el jarabe IMO nutre selectivamente la microbiota intestinal beneficiosa (p. ej., *Bifidobacterium* y *Lactobacillus*), promoviendo la salud digestiva, el apoyo inmunitario y una mejor absorción de minerales. Con un bajo índice glucémico (IG ~35) y propiedades no cariogénicas, es ideal para aplicaciones en diabéticos, higiene dental y

nutrición infantil. La alta solubilidad del jarabe, su estabilidad térmica (hasta 160 °C) y sus propiedades humectantes lo convierten en una solución versátil de etiqueta limpia para productos horneados, bebidas y suplementos funcionales. Con certificación **orgánica del USDA**, **verificación del Proyecto Sin OMG** y **cumplimiento de las normas Kosher/Halal**, satisface la demanda global de ingredientes transparentes, de origen vegetal y sostenibles.

Especificación

Parámetro	Especificación
Forma	Jarabe líquido transparente y viscoso
Color	Incoloro a ámbar pálido
Contenido de sólidos	70-75%
pH	4,5-6,0
Viscosidad (25°C)	2000-4000 cP
Duración	18 meses a 10-25 °C en recipientes sellados
Embalaje	Bidones de HDPE de 20 kg, contenedores IBC o personalizados

Principales características y beneficios

1. Apoyo prebiótico y para la salud digestiva

- Estimula el crecimiento de bacterias intestinales beneficiosas; clínicamente probado para mejorar la regularidad intestinal.
- Mejora la absorción de calcio y magnesio hasta en un 20% en comparación con los edulcorantes tradicionales.

2. Reducción de azúcar de etiqueta limpia

- 50% de dulzor de [la sacarosa](#) con sólo 2,0 kcal/g (frente a las 4,0 kcal/g del azúcar).
- Sin OGM, sin gluten y sin conservantes ni alérgenos artificiales.

3. Versatilidad técnica

- Alta viscosidad y propiedades aglutinantes para barras energéticas, salsas y aderezos.

- Retiene la humedad en los productos horneados, extendiendo la vida útil sin estabilizadores agregados.

4. Cumplimiento normativo y seguridad

- Estado GRAS (generalmente reconocido como seguro) en EE. UU.; aprobado para su uso en fórmulas infantiles (depende de la región).
- Resistente a la fermentación por bacterias bucales, reduciendo el riesgo de caries.

Aplicaciones

- **Bebidas funcionales** : batidos prebióticos, sustitutos de comidas, mezclas de bebidas en polvo.
- **Confites y Snacks** : Gomitas sin azúcar, barras de proteína, bloques de granola.
- **Alternativas a los lácteos** : yogures vegetales, helados (mejoran la sensación en boca).
- **Productos farmacéuticos** : jarabes pediátricos, suplementos líquidos enriquecidos con fibra.

Calidad y certificaciones

- **Certificaciones orgánicas** : USDA orgánico, UE orgánico, JAS.
- **Pruebas de seguridad** : Libre de metales pesados, pesticidas y contaminantes microbianos (informes SGS/Intertek disponibles).
- **Cumplimiento global** : cumple con los estándares FDA, EFSA y FSANZ para ingredientes de grado alimenticio.

¿Por qué asociarse con nosotros?

- **Soluciones integrales** : sólidos de jarabe personalizables (70–85%), ajustes de viscosidad y sistemas prebióticos combinados.
- **Prácticas sostenibles** : Producción neutral en carbono con vertido de agua sin residuos.
- **Experiencia B2B** : precios al por mayor, soporte de control de calidad dedicado y entrega rápida de muestras.
- **Red Logística** : Entrega a tiempo garantizada vía transporte aéreo, marítimo o terrestre.

Embalaje



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

[View Product Page: Jarabe orgánico IMO](#)