

Polvo de alulosa orgánica



¿Qué es el polvo de alulosa orgánica?

El polvo de alulosa orgánica, un azúcar raro de origen natural, se encuentra en pequeñas cantidades en varias frutas. Comercialmente, la alulosa se produce mediante la conversión enzimática del maíz, la remolacha azucarera y otros carbohidratos. Este azúcar es el 70% del dulzor de la sacarosa y tiene un sabor similar a la sacarosa. También conocida como psicosis y D-alulosa.

Especificación

Nombre del producto	Polvo de alulosa orgánica
Apariencia	Polvo de cristal blanco o polvo blanco

Gusto	Dulce, sin olor
Contenido de alulosa □ en base seca□ ,%	≥98,5
Humedad,%	≤1%
PH	3.0-7.0
Ceniza,%	≤0,5
Arsénico (As), (mg / kg)	≤0,5
Plomo (Pb), (mg / kg)	≤0,5
Recuento aeróbico total (UFC / g)	≤1000
Coliformes totales (MPN / 100g)	≤30
Moho y levadura (UFC / g)	≤25
Staphylococcus aureus (UFC / g)	<30
Salmonela	Negativo

Característica

En cuanto a la nutrición, la psicosa como edulcorante bajo en calorías solo aporta 0,2 kcal / g de calorías. Puede ser absorbido por el cuerpo pero no participa en el metabolismo y se excreta por completo a través de la orina. Por eso se le llama el edulcorante bajo en calorías más saludable.

Aplicación y funciones

La alulosa en polvo se utiliza mucho en todo tipo de alimentos. Es capaz de reemplazar el azúcar común. Protege el tejido nervioso. Respuesta de [glucosa en](#) sangre baja , inhibición de la [glucosa en](#) sangre y aumento de grasa.

For more information, please visit our website:

<https://es.bio-starch.com/productos/polvo-de-alulosa-organica/>