

Dextrina orgánica resistente



¿Qué es la Dextrina Orgánica Resistente?

La dextrina orgánica resistente es una fibra dietética natural y soluble hecha de [almidón de maíz](#) orgánico. Es un polvo blanco o amarillo claro con un sabor ligeramente dulce y una buena solubilidad en agua. Se produce por hidrólisis enzimática y purificación del almidón de maíz orgánico. Tiene un bajo peso molecular y un alto equivalente [de dextrosa](#). La dextrina orgánica resistente se puede utilizar como ingrediente funcional en diversas aplicaciones, como alimentos, bebidas, suplementos y cosméticos. Puede mejorar la textura, el sabor y el valor nutricional de sus productos. La dextrina orgánica resistente tiene un índice glucémico bajo y una alta digestibilidad, lo que significa que puede proporcionar un suministro de energía constante y sostenido. También contiene almidón resistente, que es un tipo de fibra dietética que puede apoyar la salud intestinal y la regulación del azúcar en la sangre. La dextrina orgánica resistente es adecuada para personas alérgicas o sensibles al gluten, al trigo, al maíz o a la soja.



Ofrecemos dextrina resistente orgánica con diferentes especificaciones, que van desde DE 10 a DE 30. El DE (equivalente de dextrosa) indica el grado de hidrólisis y la dulzura del polvo. Cuanto más bajo es el DE, más larga es la cadena y menos dulce el sabor. Cuanto más alto es el DE, más corta es la cadena y más dulce el sabor. **DE 10** : Esta especificación tiene un DE bajo y un dulzor bajo. Es adecuado para aplicaciones que requieren poca dulzura y alta viscosidad, como productos de panadería, fideos y albóndigas. **DE 20** : esta especificación tiene un DE medio y un dulzor medio. Es adecuado para aplicaciones que requieren una dulzura y una viscosidad equilibradas, como salsas, aderezos y productos lácteos. **DE 30** : esta especificación tiene un alto DE y un alto dulzor. Es adecuado para aplicaciones que requieren un alto dulzor y una baja viscosidad, como bebidas, jarabes y dulces. Todas nuestras dextrinas resistentes orgánicas están certificadas por los estándares orgánicos, sin gluten, sin OGM, veganos, halal y kosher de la UE y el USDA. Se producen con almidón de maíz orgánico de alta calidad y se procesan en un entorno higiénico. Garantizamos la trazabilidad y seguridad de nuestros productos.

Especificación

Especificación	10 DE	20 DE	DE 30
Apariencia	Polvo blanco o amarillo claro	Polvo blanco o amarillo claro	Polvo blanco o amarillo claro
Olor	Ligeramente dulce	Ligeramente dulce	Ligeramente dulce
Gusto	Ligeramente dulce	Moderadamente dulce	Dulce
Solubilidad	≥98%	≥98%	≥98%

Especificación	10 DE	20 DE	DE 30
Contenido de humedad (%)	≤6.0	≤6.0	≤6.0
Contenido de cenizas (%)	≤0.5	≤0.5	≤0.5
Equivalente de dextrosa (DE)	10±1	20±1	30±1
Contenido de fibra dietética (%)	≥85,0	≥85,0	≥85,0
Metal Pesado (Pb)	≤0,5 mg/kg	≤0,5 mg/kg	≤0,5 mg/kg
Arsénico (As)	≤0,1 mg/kg	≤0,1 mg/kg	≤0,1 mg/kg
Cadmio (Cd)	≤0,05 mg/kg	≤0,05 mg/kg	≤0,05 mg/kg
Mercurio (Hg)	≤0,01 mg/kg	≤0,01 mg/kg	≤0,01 mg/kg
Recuento total en placa (ufc/g)	≤1000	≤1000	≤1000
Levaduras y Mohos (ufc/g)	≤100	≤100	≤100
Coliformes (NMP/g)	Negativo	Negativo	Negativo
E.coli (ufc/g)	Negativo	Negativo	Negativo
Salmonella (ufc/25g)	Negativo	Negativo	Negativo

Embalaje



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

[View Product Page: Dextrina orgánica resistente](#)