POLIDEXTROSE

BIOVITAL

LITERATURA CIENTÍFICA

INCI Name (CAS): *Polydextrose (68424-04-4).*

POLIDEXTROSE

A polidextrose é um produto classificado como ingrediente funcional, fonte de fibras e doador de textura em qualquer alimento e bebida, oferecendo apenas 1Kcal/g. É uma fibra prebiotica com propriedades versáteis e uma combinação única de benefícios. É estável em pH baixos e em uma variedade de condições de armazenamento.

A polidextrose foi aprovada pelo FDA (Food and Drug Administration) para uso em bebidas e todos os alimentos, exceto carnes e aves, alimentos para bebês e fórmulas infantis.

Beneficios

- Fibra prebiotica solúvel;
- 1 caloria por grama / baixo índice glicêmico;
- Excelente sabor e cor;
- Aplicável em vasta gama de produtos alimentícios;
- Altamente estável no processamento e armazenamento;
- Altamente solúvel;

Aplicações

A polidextrose é uma fibra prebiotica solúvel, não altera as propriedades do produto final em relação a cor e sabor. É apropriado para ser usado em uma ampla gama de aplicações. É uma fonte de fibra dietética barata e fácil de usar. Dissolve-se completamente em líquidos.

Fornece textura e pode ser usado em substituição do açúcar ou gordura na formulação. Ela aumenta o teor de sólidos com baixo impacto sobre o valor calórico.

Benefícios nutricionais

Possui propriedades prebioticas e é uma fonte de fibras solúveis. Possui baixo índice glicêmico e valor calórico, sendo apropriado para produtos dietéticos e para controle de peso. Não é nocivo para os dentes, o que faz com que seja utilizado em uma ampla gama de aplicações sem açúcar.

Manipulação

A polidextrose se processa de forma semelhante à maltrodextina e aos tradicionais xaropes de milho. Devido à forma higroscópica, deve ser armazenada hermeticamente fechada, em um ambiente fresco, com umidade relativamente baixa.

Características físico-químicas

Aparência: pó
Cor: branco a off-white
Odor: inodoro
pH (soluçao 10%): 4 - 6
Ensaio de polidextrose (%): min. 90%
Dextrose (%): máx. 4,00
Sorbitol (%): máx. 2,00
1,6 Anhydro-d glucose (%): máx. 4,0
Umidade (%): máx 4,0
Contagem bacterias totais: máx. 1000 UFC/g
Bolores e leveduras: < 50 UFC/g
Pesquisa de coliformes: ausente/g
Pesquisa *Sthaphylococcus aureus*: ausente/g
Salmonella: ausente/g
5-Hydroxymethylfurfural e com. relacionados: máx. 0,10

POLIDEXTROSE

Chumbo (mg/kg): máx. 0,50
Niquel (mg/kg): máx. 2,00
Metais pesados (mg/kg): máx. 5,00
Resíduo de ignição (cinza): máx. 0,30
Coliformes mpn/g: máx. 3,0
Escherichia coli: ausente/25g
Icumsa: máx 800