# Isomaltoligosaccaride



## Cos'è l'isomaltooligosaccaride?

L'isomalto oligosaccaride è un prodotto zuccherino a base di amido bianco in polvere raffinato dall'amido di mais raffinato attraverso una serie di processi come la liquefazione, la concentrazione e l'essiccazione attraverso l'azione di enzimi, che possono promuovere la significativa proliferazione dei bifidobatteri ed è solubile in acqua La funzione della dieta la fibra e il basso potere calorifico lo rendono un oligosaccaride funzionale ampiamente utilizzato.

## **Specifiche**

nome del prodotto	Isomaltooligosaccaride
Aspetto esteriore	Polvere bianca, liquido appiccicoso incolore o giallo chiaro
Contenuto IMO	≥90%

Contenuto IG2+P+IG3	≥45%
Sostanza solida	≥75%
Trasparenza	≥95%
PH	4-6
Cenere (solfato)	≤0.3(g/100g)
Arsenico (come)	<0,5 (mg/kg)
Piombo (Pb)	<0,5 (mg/kg)
Conteggio aerobico totale (CFU/g)	1500
Coliformi totali (MPN/100g)	30
Muffa e lievito (CFU/g)	25
Batteri patogeni	Assente

### Caratteristiche

#### Eccellente resistenza al calore e agli acidi

L'isomaltooligosaccaride è una polvere bianca in apparenza, leggermente dolce nel gusto, facilmente solubile in acqua e la sua soluzione acquosa è un liquido incolore e trasparente. Eccellente resistenza al calore e agli acidi. Lo sciroppo al 50% non si decompone se riscaldato a lungo sotto PH3 e 120°C. Se applicato a prodotti sanitari, bevande, lattine e lavorazioni ad alta temperatura o alimenti a basso pH, le caratteristiche e le funzioni originali possono essere mantenute.

### reazione di Maillard

È più facile da rosolare rispetto allo zucchero e può svolgere un ruolo eccellente quando il cibo deve essere cotto.

#### **Fermentabilità**

Gli isomaltooligosaccaridi sono zuccheri che i lieviti e i batteri lattici non possono utilizzare. Aggiunto al pane e al latte fermentato (yogurt), non verrà utilizzato da lieviti e fermenti lattici ma rimarrà negli alimenti per esercitare le sue caratteristiche e favorire lo sviluppo dei bifidobatteri. Soprattutto nel latte fermentato, non ostacolerà la normale fermentazione dei batteri lattici.

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

View Product Page: Isomaltoligosaccaride