Creative Enzymes®

Polydextrose

Cat. No. EXTZ-520

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung

Polydextrose ist ein löslicher Ballaststoff, der aus Glukose synthetisiert wird und häufig in Lebensmitteln und Getränken verwendet wird, um den Ballaststoffgehalt zu erhöhen. Es bietet niedrige Kalorien, einen niedrigen glykämischen Index und präbiotische Eigenschaften, die ein gesundes Gleichgewicht der Darmmikrobiota fördern und die Verdauungsgesundheit verbessern können. Polydextrose wird oft als Verdickungsmittel, Stabilisator und Füllstoff verwendet und kann in verschiedenen Lebensmitteln wie Süßigkeiten, Getränken, Milchprodukten und Backwaren integriert werden. Aufgrund seiner Wärmebeständigkeit und Wasserlöslichkeit wird Polydextrose häufig in zuckerarmen und fettarmen Gesundheitslebensmitteln eingesetzt, um den Verbrauchern zu helfen, ihre Ballaststoffaufnahme zu erhöhen.

Produktinformation

Form

Pulver