

Isomalt und Palatinose™

Funktionelle Inhaltsstoffe aus natürlichen Quellen

ISOMALT ist der einzige Zuckeraustauschstoff, der aus reinem Rübenzucker gewonnen wird. Er verfügt über vergleichbare sensorische Eigenschaften wie Saccharose, ist dabei aber zahnfreundlich, gering glykämisch und liefert nur halb so viele Kalorien. ISOMALT ersetzt Zucker im Mengenverhältnis 1:1, ist gering hygroskopisch und wird für zuckerfreie oder zuckerreduzierte Süßwaren verwendet. Speziell bei Hartkaramellen sorgt es für leuchtende Farben und eine verlängerte Geschmacksintensität.

Das funktionelle Kohlenhydrat Palatinose™ (Isomaltulose) wird ebenfalls aus Rübenzucker gewonnen. Es stellt dem Körper die volle Energie von Zucker (4kcal/g) ausgewogen aber über einen längeren Zeitraum zur Verfügung und zeichnet sich so durch eine niedrige Blutglukosewirkung aus. Isomaltulose kann die Energiegewinnung aus den Körperfettdepots während sportlicher Aktivitäten erhöhen und so für eine effizientere Nutzung der Energiereserven sorgen.

Darüber hinaus ist es der erste Zucker, der den Zahnschmelz nicht angreift. Aufgrund der hohen Säurestabilität bewahren Getränke mit Isomaltulose überdies auch in sauren Milieus eine konstante Osmolalität. Sowohl die gering glykämische Wirkung wie auch die Zahnfreundlichkeit von ISOMALT und Palatinose™ wurden von der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) positiv bewertet.

Kontakt Innotaste

Düsseldorfer Str. 103 · 47809 Krefeld

(GPS: Floßstraße)

Postfach 9005 · 47747 Krefeld

Tel. **+49 (0) 2151-525-470**

Fax. +49 (0) 2151-525-489