

Tautona Erythrit

Der natürliche Süsstoff mit besonderen Eigenschaften



TAUTONA ERYTHRIT ist ein weißes, geruchloses, kristallines Material oder Puder von hoher Reinheit. TAUTONA ERYTHRIT kommt auf natürliche Weise in einer großen Vielfalt von Nahrungsmitteln vor, einschließlich Früchten und Pilzen sowie in fermentierten Produkten wie Käse, Wein, Bier und Sojasoße. Seine Süßeigenschaft ist dem Rohrzucker sehr ähnlich, aber seine Süße beträgt etwa 60 – 70 % der des Rohrzuckers.

Die Verdauungseigenschaften von TAUTONA ERYTHRIT 's sind einzigartig. Es wird im Dünndarm leicht absorbiert und wird unverändert ausgeschieden. Nur etwa 5% des eigentlichen Kalorienwertes von TAUTONA ERYTHRIT wird an den Körper abgegeben. Diese Verdauungseigenschaften führen zu dem extrem tiefen Kalorienwert von TAUTONA ERYTHRIT .

TAUTONA ERYTHRIT generiert keinen Karies, und sein glyzemischer Index ist Null. TAUTONA ERYTHRIT hat die höchste Verdauungstoleranz aller Polyalkohole, die in Nahrungsmitteln verwendet werden.

TAUTONA ERYTHRIT ist ein neuartiger loser Süsstoff mit einem Kalorienwert von nahe bei Null. Chemisch gesehen ist es Zucker-Alkohol mit vier Kohlenstoffen (Polyol). TAUTONA ERYTHRIT wird durch Vergärung eines Kohlenwasserstoff-Substrates mittels Mikroben gewonnen. Es ist er einzige Zucker-Alkohol, der als natürlich angesehen wird.

TAUTONA ERYTHRIT ist ein weißes, geruchloses, kristallines Material oder Puder von hoher Reinheit. TAUTONA ERYTHRIT kommt auf natürliche Weise in einer großen Vielfalt von Nahrungsmitteln vor, einschließlich Früchten und Pilzen sowie in fermentierten Produkten wie Käse, Wein, Bier und Sojasoße. Seine Süßeigenschaft ist dem Rohrzucker sehr ähnlich, aber seine Süße beträgt etwa 60 – 70 % der des Rohrzuckers.

Die Verdauungseigenschaften von TAUTONA ERYTHRIT 's sind einzigartig. Es wird im Dünndarm leicht absorbiert und wird unverändert ausgeschieden. Nur etwa 5% des eigentlichen Kalorienwertes von TAUTONA ERYTHRIT wird an den Körper abgegeben. Diese Verdauungseigenschaften führen zu dem extrem tiefen Kalorienwert von TAUTONA ERYTHRIT .

TAUTONA ERYTHRIT generiert keinen Karies, und sein glyzemischer Index ist null. TAUTONA ERYTHRIT hat die höchste Verdauungstoleranz aller Polyalkohole, die in Nahrungsmitteln verwendet werden.

Eigenschaften

Natürlich, Sauberer, süßer Geschmack, 60 - 70 % der Süße des Rohrzuckers, Gibt Körper- und Mundgefühl, Maskiert Geschmack, zum Beispiel von intensiven Süßstoffen oder Koffein. Keine Kalorien, Glykemischer Index Null, Hohe Verdauungstoleranz / keine Abführ-eigenschaften, Nicht Karies-fördernd, Qualitative und quantitative Synergien mit intensiven Süßstoffen, Kühlende Wirkung beim Auflösen, Hitzebeständig bis zu 180°C, Keine Maillard-Reaktion (Bräunung), Reduziert den Gefrierpunkt, Sehr tiefe Neigung zur Wasseraufnahme

Verwendungen

Nahrungsmittel

Backwaren, Frühstücksflocken, Snacks, Süßwaren, Milchprodukte, Desserts, Ice Crème, Geschmacksstoffe, Obstpräparate, Süße Brotaufstriche, Fertigmahlzeiten, Instant Food, Soßen, Salatsoßen, Gewürze, Soja-Produkte, Tischschmuck

Getränke

Alkoholische Getränke, Süßgetränke mit Kohlensäure, Instant-Getränke, Sirupe, Säfte, Trinkfertiger Tee und Kaffee, Sport- und Energy-Drinks