

ALULOSA

EDULCORANTE NATURAL



Nombre de SKU: Alulosa

Categoría: Azúcares Raros

Origen: China

Usos: Endulzante

Respaldo G&G

Suministramos **Alulosa** en formatos líquido y cristalino para optimizar sus fórmulas y costos.

Asesoría experta en el uso de alulosa en diferentes industrias.



¿QUÉ ES Y ORIGEN?

Un "azúcar raro" (monosacárido) que se encuentra naturalmente en pequeñas cantidades en frutas. Derivado comercialmente de la fructosa. **Cero impacto glucémico** y solo 0.4 kcal/g (aprox. 90% menos calorías que el azúcar).

COMPOSICIÓN CLAVE

Su estado regulatorio **ACEPTADO** por la autoridad (COFEPRIS) lo hace uno de los azúcares del FUTURO.

Dulzor relativos:

- ~70% del dulzor de la sacarosa (azúcar de mesa)

ATRIBUTOS CLAVE PARA EL CONSUMIDOR

1. **Textura y Cuerpo:** Aporta el volumen, la viscosidad y la sensación en boca (mouthfeel) del azúcar, lo que es esencial en chocolates, helados y productos horneados.
2. **Humectación:** Retiene la humedad, mejorando la vida útil y la suavidad de los productos horneados.
3. **Dorado (Maillard):** A diferencia de otros edulcorantes, la alulosa se dora al hornearse, mejorando la apariencia.
4. **Depresión del Punto de Congelación:** Clave en helados, controlando la formación de cristales de hielo.

APLICACIONES INDUSTRIALES CLAVE

Líquida (Jarabe): Ideal para bebidas, jarabes, salsas y productos que requieren control de viscosidad y humedad.

Cristalina: Sustituto directo del azúcar de mesa; ideal para panificación, blends de edulcorantes en polvo y chocolatería.

CONSIDERACIONES DE FORMULACION

Para alcanzar el 100% del dulzor del azúcar, requiere ser combinada con un edulcorante de alta intensidad (Stevia, Monk Fruit). Puede tener un ligero efecto laxante en dosis muy elevadas (similar a los polialcoholes).

G&G INGREDIENTES: SU SOCIO PARA LA INNOVACIÓN EN NUTRICIÓN

La calidad de sus productos comienza con la calidad de sus materias primas.

En G&G Ingredients, no solo proveemos ingredientes competitivos en el mercado (Astaxantina de alta potencia, Betaína TMG, Creatina Micronizada), sino que trabajamos en conjunto con usted para el desarrollo y optimización de sus fórmulas.

¡DESARROLLEMOS SU PRÓXIMO PRODUCTO LÍDER!

Contáctenos hoy para agendar una sesión de consultoría y solicitar las muestras gratuitas que necesita para probar y validar sus prototipos.



Correo: contacto@ggingredients.com



Teléfono: +52 33 4088 2565



Página Web: <https://www.ggingredients.com>