

JARABE DE YACON

EDULCORANTE NATURAL PLANT BASED



¿QUÉ ES Y ORIGEN?

Jarabe espeso extraído de la raíz del yacón (*Smallanthus sonchifolius*), originaria de la región andina. Es único debido a su **alto contenido de Fructooligosacáridos (FOS)**.

COMPOSICIÓN CLAVE

Se compone principalmente de **fructooligosacáridos (FOS)**, un tipo de fibra prebiótica, y azúcares simples como glucosa, fructosa y sacarosa.

Dulzor relativos:

- ~50% del dulzor de la sacarosa.

Nombre de SKU: Jarabe de Yacón

Categoría: Endulzante Natural

Origen: USA

Usos: Endulzante

Respaldo G&G

Ofrecemos **Jarabe de Yacón** con alto porcentaje de FOS garantizado. Asesoramos sobre la dosificación máxima para mantener el beneficio prebiótico y la **tolerancia digestiva** del consumidor final.

ATRIBUTOS CLAVE PARA EL CONSUMIDOR

1. **Prebiótico Superior:** Su principal atributo es el alto contenido de FOS (50-60% del peso seco), que son fibras dietéticas solubles que alimentan la microbiota intestinal.
2. **Bajo Índice Glucémico:** El FOS no es digerible, lo que resulta en un muy bajo impacto en los niveles de glucosa en sangre.
3. **Beneficio Digestivo:** Altamente valorado en el mercado funcional por su soporte a la salud intestinal.

APLICACIONES INDUSTRIALES CLAVE

Suplementos Funcionales: Directamente como prebiótico.

Endulzante Funcional: Sustituto de miel o jarabe de maple para añadir beneficios de fibra.

Yogures y Smoothies: Para enriquecer con FOS.

CONSIDERACIONES DE FORMULACION

Tolerancia: Debido a su alto contenido de FOS, el consumo excesivo puede causar malestar digestivo (hinchazón, gases) en personas sensibles.

Estabilidad al Calor: El FOS puede degradarse bajo calor prolongado.



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>