



¿QUÉ ES Y ORIGEN?

Un polialcohol derivado de la glucosa. Aporta **2.6 kcal/g**.

COMPOSICIÓN CLAVE

Su estatus de "artificial" puede ser un problema para el mercado Clean Label o natural. En altas dosis, puede percibirse un ligero regusto amargo o metálico.

Dulzor relativos:

- ~60% del dulzor de la sacarosa.

Nombre de SKU: Sorbitol

Categoría: Polialcohol

Origen: China

Usos: Endulzante

Respaldo G&G

Ofrecemos **Sorbitol cristalino** USP, garantizando la pureza necesaria para aplicaciones alimentarias y farmacéuticas.



Sorbitol

ATRIBUTOS CLAVE PARA EL CONSUMIDOR

1. **Humectante Clave:** Excelente capacidad para retener la humedad (control de actividad de agua), previniendo el secado de productos.
2. **Plastificante:** Aporta suavidad y flexibilidad, ideal en productos masticables y geles.
3. **Control de Cristalización:** Se utiliza en confitería para controlar la textura final.



APLICACIONES INDUSTRIALES CLAVE

Chicles, caramelos duros, confitería, productos horneados con larga vida útil, y pastas de dientes.

CONSIDERACIONES DE FORMULACION

Conocido por su efecto laxante significativo en dosis moderadas.

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>