

SUCRALOSA

EDULCORANTE NATURAL



¿QUÉ ES Y ORIGEN?

Edulcorante artificial de alta intensidad. Es un derivado clorado de la sacarosa (azúcar de mesa), lo que impide que el cuerpo lo reconozca y metabolice como azúcar.

DESAFIOS

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:

- ~600x más dulce que la sacarosa.

Nombre de SKU: Stevia

Categoría: Extracto Edulcorante

Origen: Tailandia

Usos: Endulzante

Respaldo G&G

Suministramos **Sucralosa de alta pureza** que cumple con todas las regulaciones de grado alimenticio.

Ideal para mezclas con **proteínas lácteas** que requieren perfiles de sabor limpios y estables.

Sucralose

ATRIBUTOS CLAVE PARA EL CONSUMIDOR

1. **Estabilidad Máxima:** Extremadamente resistente al calor (horneado, esterilización) y a un amplio rango de pH.
2. **No-Calórico.**
3. **Perfil de Sabor:** Ofrece un dulzor muy similar al azúcar, con una sensación de dulzor que se percibe y se retira rápidamente.



APLICACIONES INDUSTRIALES CLAVE

Productos donde la **estabilidad al calor** (conservas, horneado) y el **costo** son factores críticos, o en la industria de suplementos y bebidas RTD que no persiguen una etiqueta 100% natural.

CONSIDERACIONES DE FORMULACION

Costo-Efectividad: Debido a su alta potencia, es uno de los edulcorantes de uso más rentable por unidad de dulzor.

Versatilidad: Puede usarse en cualquier aplicación, desde bebidas hasta productos horneados.



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>