

POLIDEXTROSA

PRODUCTO QUÍMICO E IDENTIFICACIÓN DE LA EMPRESA

Nombre Químico: Polidextrosa

Sinónimos: Polidextrosa, Glucosa polvo

Formula Química: $C_{12}H_{22}O_{11}$

CAS: 68424-04-4

Peso Molecular: 342.30

Identificación de la empresa: QUIMIFOREN S.A.S

País de origen: China

DESCRIPCION DEL PRODUCTO

La polidextrosa es una fibra soluble y un polímero sintético que se utiliza comúnmente como ingrediente en alimentos procesados. Se emplea principalmente como agente de volumen, reemplazo de grasa o edulcorante bajo en calorías. Está compuesta por glucosa y sorbitol, y se encuentra en productos como galletas, refrescos, snacks, y otros alimentos procesados.

Además de su función como aditivo alimentario, la polidextrosa también se considera una fibra prebiótica, lo que significa que puede favorecer la salud intestinal al estimular el crecimiento de bacterias beneficiosas en el tracto digestivo. Aunque se considera segura para el consumo, algunas personas pueden experimentar molestias digestivas (como hinchazón o gases) si la ingieren en grandes cantidades. También se ha estudiado por sus beneficios potenciales, como la mejora de la regularidad intestinal y la sensación de saciedad.

ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

REFERENCIA	POLIDEXTROSA
Aspecto	Polvo
Color	Blanco
Pureza	90%
Solubilidad	Soluble en agua $\geq 99\%$, escasamente soluble a insoluble en la mayoría de los solventes orgánicos
pH	4.0-6.0

PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS

REFERENCIA	POLIDEXTROSA
Humedad	3,9% máx.
Sedimento	16 ppm máx.
Color	4.0 máx.
Dextrosa (YSI)	4,0% máx.
% Polidextrosa	90,1% mín.
Sorbitol	2,0% máx.
Levoglucosano	0-4,0%
Análisis de pantalla (10 min Ro-Tap)	
En EE.UU. #60	42% máx.
A través de EE. UU. # 140	50% máx.

Distribución de sacáridos DP3	70,0% mín.
Recuento total de bacterias	100 máx. /gramo.
Levadura Osmofílica	20 máx./gramo.
Moho Osmofílico	20 máx./gramo.
Salmonela	Negativo
E-coli	negativo

USOS

✓**Agente de volumen y fibra:** Se utiliza para aumentar el volumen de los productos alimenticios sin añadir muchas calorías, lo que lo convierte en un ingrediente útil en productos bajos en calorías o en dietas para controlar el peso.

✓**Reemplazo de grasa:** Debido a su capacidad para retener agua, la povidexrosa puede imitar la textura de las grasas en productos bajos en grasa, como en yogures, helados, y salsas, ofreciendo una textura cremosa sin las calorías de la grasa.

✓**Endulzante bajo en calorías:** Aunque no es un edulcorante intenso, la povidexrosa puede usarse como parte de mezclas para reducir el contenido calórico de los productos sin comprometer demasiado el sabor.

✓**Prebiótico:** Como fibra soluble, la povidexrosa actúa como un prebiótico, favoreciendo el crecimiento de bacterias beneficiosas en el intestino, lo que puede mejorar la salud digestiva y la flora intestinal.

✓**Mejorador de la textura:** Se usa en productos de panadería y golosinas para mejorar la textura y la consistencia, especialmente en productos como pasteles y galletas.

✓**Productos sin azúcar:** En productos como chicles o golosinas sin azúcar, la povidexrosa puede aportar volumen y ayudar a mantener la textura sin añadir azúcar.

✓**Suplementos dietéticos:** Se utiliza en suplementos alimenticios como fibra adicional para promover la salud intestinal.

MANIPULACIÓN

Precauciones personales: Mantenga alejado de fuentes de calor y de ignición. Ubique bien el material en su sitio. No ingiera, no inhale. Si ingiere, busque inmediatamente atención médica. Medidas de higiene: Se debe prohibir comer, beber y fumar en las áreas donde se manipula, almacena y procesa este material. Los trabajadores deben lavarse las manos y la cara antes de comer, beber y fumar. Retirar la ropa contaminada y el equipo de protección antes de entrar en las áreas de alimentación.

ALMACENAMIENTO

Almacenamiento: Mantenga el contenedor herméticamente cerrado, preferiblemente en su empaque original, en un área fresca y bien ventilada, a temperatura ambiente.

PRESENTACIÓN

Empaque original	Dispensación
Saco por 25 Kg	Dispensación por 1 Kg

VIDA ÚTIL

El producto tiene una vida útil de 36 meses bajo condiciones adecuadas de almacenamiento.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Los datos proporcionados en este documento han sido obtenidos del proveedor y representan la mejor información disponible actualmente sobre el producto. Este documento debe ser utilizado únicamente como una guía para la manipulación del producto, con la precaución adecuada. No asumimos

responsabilidad alguna por reclamos, pérdidas o daños que puedan surgir del uso inapropiado de la mercancía o de un uso diferente al previsto. Es responsabilidad del usuario realizar sus propias investigaciones para determinar la aplicabilidad de la información contenida en este documento según sus propósitos específicos.