

INULINA

Descrizione del prodotto

L'inulina è una fibra alimentare solubile ottenuta da radici di cicoria (*Cichorium intybus* L.) mediante un processo di estrazione naturale, seguita da purificazione e una successiva fase di essiccazione mediante spray-drying.

Dal punto di vista chimico è un polisaccaride non digeribile appartenente al gruppo dei fruttani pertanto costituito da unità ripetute di fruttosio, unite fra loro mediante legami β 2-1 glicosidici in catene di lunghezza variabile frequentemente terminanti con una singola unità di glucosio. In base al n° medio di unità di fruttosio componenti (DP o grado di polimerizzazione) è possibile distinguere due tipologie di prodotto: inulina a lunga catena (DP medio > 20) e inulina standard (DP medio = c.a. 10). La diversa lunghezza delle catene poli- e oligo-saccaridiche differenzia i prodotti in termini di solubilità, potere testurizzante e potere dolcificante.

Le inuline sono disponibili in forma di polvere, facilmente disperdibile. È disponibile inoltre una variante dell'inulina standard, in polvere, ad accresciuta solubilità e basso-nullo potere testurizzante (S30)

Specifiche tecniche

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE		
Colore	Bianco	
Aspetto	Omogeneo	
Texture	Polvere fine	
Gusto	Da neutro a debolmente dolce	
CARATTERISTICHE	INULINA STANDARD	INULINA A LUNGA CATENA
Chimico-fisiche		
- Sostanza secca	96 ± 1%	Min. 94%
- Ceneri su s.s.	Max. 0,2%	Max. 0,2%
- Carboidrati totali su s.s.	Min. 99,8%	Min. 99,8%
- Inulina su s.s.	Min. 90%	Min. 98,5%
- Zuccheri liberi (fruttosio, glucosio e saccarosio s.s.)	Max. 10	Max. 1%
-*Grado di polimerizzazione medio (DP)	~ 10%	Min. 20
- pH	~ 6,0 (sol. 30%)	~ 7,0 (sol. 15%)
- Densità apparente	~ 550 g/l	~ 550 g/l
-*Solubilità	~ 100 g/l	Bassa
- Stabilità	Stabile < 80 °C Rischio idrolisi a pH <3,5	Stabile < 80 °C Rischio idrolisi a pH <3,5
- Dispersibilità (agglomerati in %)	~ 1%	~ 3%
- Granulometria	< 500 µm	< 500 µm
- Viscosità	n.d.	n.d.
- POD	~ 10%	~ 0
- Metalli pesanti totali	Max. 0,5 ppm	Max. 0,5 ppm
INULINA A SOLUBILITÀ AUMENTATA		
-*Grado di polimerizzazione medio (DP)	< 10	-
-*Solubilità	≥ 300 g/l	-
Microbiologiche		
- Carica mesofila totale	≤ 1.000 ufc/g	≤ 1.000 ufc/g
- Muffe e Lieviti	≤ 20 ufc/g	≤ 20 ufc/g
- Enterobacteriaceae	Assenti/1g	Assenti/1g
- E. coli	Assenti/1g	Assenti/1g
- Salmonella	Assenti/100g	Assenti/100g
- S. aureus	≤ 10 ufc/g	≤ 10 ufc/g
- B. cereus	≤ 100 ufc/g	≤ 100 ufc/g
Valori nutrizionali medi /100g		
Energia	208 kcal – 840 kJ	191 kcal – 765 kJ
Proteine	0 g	0 g
Grassi	0 g	0 g
Carboidrati	8 g	0,5 g
di cui zuccheri	8 g	0,5 g
Fibre	88 g	94,5 g
Sale	0,2 g	0,2 g

