

<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	Inulina
<b>CAS #</b>	9005-80-5
<b>NOMBRE IUPAC</b>	Inulina
<b>EINECS</b>	232-684-3
<b>FECHA DE REVISIÓN</b>	05 08 2024

## 1. DESCRIPCIÓN

Es el nombre con el que se designa a una familia de glúcidos complejos (polisacáridos), compuestos de cadenas moleculares de fructosa. Es, por lo tanto, un fructosano o fructano, que se concentra o almacena en el tejido fino de planta, generalmente raíces y rizomas contiene las concentraciones más grandes. La inulina es un ingrediente alimenticio natural obtenido de la raíz de la achicoria, que también está presente en otros vegetales como ajo, cebolla, porro, alcachofa, trigo e incluso plátano. Se extrae de la raíz de la achicoria mediante agua caliente, para ser fácilmente añadida en nuestra dieta diaria.

## 2. APLICACIONES

Tiene un sabor neutro. Mejora la textura, sensación y estabilidad de una gran variedad de alimentos, como lácteos, productos horneados, cereales, productos cárnicos, entre otros.

## 3. PROPIEDADES

- La inulina alimenta y estimula selectivamente nuestra propia flora intestinal, por ejemplo, el bifidus. Esto es lo que se llama efecto prebiótico. Tiene un impacto positivo en la resistencia natural de nuestro cuerpo. La inulina también contribuye a tener un tránsito intestinal regular y suave. Mejora la absorción de importantes nutrientes como calcio e incluso podría reducir el riesgo de cáncer intestinal. Al mantener un sistema digestivo saludable, la inulina mejora también la sensación de bienestar de la persona.
- Ayuda a reducir el nivel de colesterol en la sangre, disminuyendo el riesgo de ataques cardíacos. Por ser neutra no modifica el sabor original de los alimentos.
- Posee un bajo valor calórico, por lo que es amigable para diabéticos.

## 4. RECOMENDACIONES

- Puede causar reacción alérgica o problemas digestivos.
- Puede alterar los niveles de azúcar en la sangre.

- Mantenga fuera del alcance de los niños.
- Una vez abierto el producto, no se acepta su devolución.
- Almacene el empaque bien cerrado en un lugar fresco, seco y protegido de la luz. Superados los 24 meses de almacenamiento, se deberá controlar la calidad antes de usar.

## 5. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Por cada 100 gramos	
Calorías:	250 kcal
Grasa total:	0 gramos
Grasa saturada:	0 gramos
Grasa trans:	0 gramos
Colesterol:	0 mg
Sodio:	0 mg
Carbohidratos totales:	100 gramos
Fibra dietética:	100 gramos
Azúcares:	0 gramos
Proteína:	0 gramos
Vitamina A:	0% del Valor Diario (VD)
Vitamina C:	0% del VD
Calcio:	0% del VD
Hierro:	0% del VD

## 6. PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS

<b>Apariencia</b>	Blanco, Similar al almidón, Sin impurezas a la vista
<b>Solubilidad en agua</b>	Forma geles
<b>Carbohidratos totales (base seca), %</b>	≥ 99.5
<b>Contenido de Inulina (base seca), %</b>	≥ 95
<b>Azúcares totales (Sacarosa + Glucosa + Fructosa)</b>	≤ 10
<b>Humedad, %</b>	≤ 5.0
<b>Arsénico (As), mg/kg</b>	≤ 0.5
<b>Plomo (Pb), mg/kg</b>	≤ 0.5

## 7. PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

Propiedades	Estándar
Bacterias totales, /g	≤ 1000
Coliformes, MPN/g	≤ 3.6
Hongos, cfu/g	≤ 50
Patógenos	Negativo

*Nota: El producto cumple con el estándar USP.*