유기농 알룰로스 감미료

유기농 알룰로스 감미료란 무엇인가요 ?

유기농 알룰로스 감미료는 인증된 유기농 비유전자변형 (Non-GMO) 원료 (예 : 무화과 , 옥수수 , 건포도)에서 추출한 천연 희귀당입니다 . 설탕의 약 70% 수준의 단맛을 제공하면서 칼로리는 거의 없고 혈당 영향도 미미하여 , 당뇨 친화적이며 케토 다이어트에 적합한 이상적인 설탕 대체제입니다 . 두 가지 형태로 제공됩니다 :

- 유기농 알룰로스 파우더 : 건조 혼합물 및 제과용에서 정확한 계량이 가능한 자유 유동성 파우더입니다 .
- 유기농 알룰로스 시럽 : 음료 , 소스 및 냉동 디저트용 액상 감미료입니다 .

제품 사양

항목	유기농 알룰로스 파우더	유기농 알룰로스 시럽
형태	고운 백색 분말	투명 점성 액체
순도 (알룰로스)	≥98%	≥70% (w/w)
단맛 (자당 대비)	70%	70%
칼로리 값	0.4 kcal/g	1.6 kcal/g
수분 함량	≤0.5%	-
고형분 (브릭스)	-	≥75%
용해도	높음 (냉수 /온수)	완전 혼합 가능
pH	**5.0–7.0 (10%** 용액 **)**	4.0–6.0
점도	-	꿀과 유사한
혈당지수 **(GI)**		

주요 특징

- 혈당 영향 없음 : 임상적으로 입증된 혈당 중립성
- 케토 및 당뇨 친화적 : GI <1, 순탄수 거의 없음
- 깨끗한 맛 : 쓴맛 없는 설탕과 유사한 풍미
- 치아 친화적 : 충치 유발 없음 (EFSA 승인)
- USDA/EU 유기농 : 농장에서 최종 제품까지 인증 완료

주요 기능 및 장점

유기농 알룰로스 파우더

- 정확한 계량 : 제과 및 건조 혼합물에 일관되게 사용할 수 있는 자유 유동성 파우더

- 마이야르 반응 : 제과류에 완벽한 캐러멜화 구현
- 저습성 : 분말 제형에서 뭉침 방지
- 칼로리 절감 : 설탕 대비 95% 낮은 칼로리

유기농 알룰로스 시럽

- 액상 활용성 : 음료 , 소스 및 냉동 디저트에 이상적
- 결정화 제어 : 냉동 제품에서 얼음 형성 방지
- 수분 유지 : 글레이즈 및 충전물의 질감 향상
- 빠른 분산 : 냉액에서도 완전히 용해

공통 장점

- 클린 라벨 : 인식 가능한 성분 ("유기농 알룰로스 ")
- 비유전자변형 & 알레르기 무첨가 : 글루텐 프리 , 견과류 프리 , 대두 프리
- 공정 안정성 : 다양한 용도에 적합한 pH 내성 (3.0–9.0)

적용 분야

분말 적용 분야

- 제과 : 쿠키 , 케이크 , 머핀 (설탕 25–100% 대체)
- 제과류 : 초콜릿 , 젤리 , 분말 음료 혼합물
- 테이블탑 감미료 : 소비자용 소포장 , 셰이커 병
- 건강 보조식품 : 비타민 혼합물 , 전해질 분말

시럽 적용 분야

- 음료 : RTD(즉석 음용) 차 , 탄산음료 , 단백질 쉐이크
- 냉동 디저트 : 아이스크림 , 냉동 요거트 (결정화 방지)
- 소스 및 드레싱 : 바비큐 소스 , 비네그레트 , 마리네이드
- 액상 건강 보조식품 : 시럽 , 강장제 , 웰니스 샷

인증 및 품질 보증

- 유기농 : USDA, EU 유기농 , COR
- 비유전자변형 : Non-GMO 프로젝트 인증

- 안전성:
    - 중금속: Pb<0.1ppm, As<0.5ppm, Cd<0.05ppm
    - 미생물: 총균수 (TPC) <1,000 CFU/g (분말), 효모/곰팡이 <100 CFU/g (시럽)
    - 농약: 500종 이상 잔류물 불검출
- 규정 준수:
    - 준수 인증: GRAS(FDA), FSSC 22000, 코셔, 할랄
    - 무알레르기 시설: SQF 레벨 3

왜 저희를 선택해야 하는가

이중 형태 전문성

- 분말 및 액상 적용을 위한 종합 솔루션
- 제형 최적화를 위한 기술 지원

공급망 신뢰성

- 유기농 농장으로부터의 추적 가능한 원료 공급
- 배치별 문서 제공

품질에 대한 약속

- **24**개월 유통기한 (질소 충전 분말 / 수분 차단 시럽)
- 실시간 **HPLC** 순도 검증

지속 가능성 중심

- 용매 잔류물 없는 친환경 가공
- 탄소 중립 배송 옵션

자주 묻는 질문

Q: What is the caloric value and sweetness level of Organic Allulose compared to sugar?

A: **Organic Allulose** provides approximately 0.2-0.4 kcal/g, significantly lower than sucrose (4 kcal/g). Its sweetness is around 70% that of sucrose, allowing for direct replacement with minimal taste

compromise.

Q: Is Organic Allulose suitable for keto-friendly and diabetic products?

A: Yes, **Organic Allulose** has a negligible impact on blood glucose and insulin levels, making it highly suitable for both keto-friendly and diabetic-friendly food and beverage formulations.

Q: What are the main functional differences between Organic Allulose Powder and Syrup?

A: **Organic Allulose Powder** is ideal for dry mixes, baking, and applications where precise weight measurement and moisture control are critical. **Organic Allulose Syrup** is excellent for liquid applications, providing ease of blending, humectant properties, and contributing to moisture and texture in baked goods.

Q: Does Organic Allulose have an aftertaste?

A: One of the key advantages of **Organic Allulose** is its clean taste profile. It generally does not leave the cooling sensation or bitter aftertaste commonly associated with many artificial or high-intensity sweeteners.

Q: What is the shelf life and recommended storage for bulk quantities?

A: Our **Organic Allulose** (both forms) typically has a shelf life of 24 months from the manufacturing date when stored in a cool, dry place, away from direct sunlight and moisture, in its original sealed packaging. Specific bulk storage recommendations will be provided with your order documentation.

Q: Is Organic Allulose considered a sugar alcohol or an artificial sweetener?

A: No, **Organic Allulose** is classified as a "rare sugar" or "novel sugar," a naturally occurring monosaccharide. It is not a sugar alcohol and is distinct from artificial sweeteners.

Want to learn more about this product or have any questions?

View Product Page: 유기농 알룰로스 감미료