

Alulosa

IDENTIFICACIÓN

Producto	Alulosa
Sinónimos	D-Alulosa, D-Psicosa
Fórmula química	$C_6H_{12}O_6$
CAS	551-68-8
EINECS	208-999-7
FEMA	4987

DESCRIPCIÓN

Es un azúcar bajo en calorías, que entrega un sabor, una textura y un gusto a sacarosa, pero ofrece 90% menos calorías sin azúcar. Es aproximadamente 70% de dulce como la sacarosa. La alulosa es reconocida como GRAS por el US FDA y puede encontrarse naturalmente en trigo, higos, pasas y yacas. La alulosa no es contado como parte del total de azúcares añadidos (en Estados Unidos).

Este producto no es metabolizado por el cuerpo, por lo tanto no incrementa los niveles de glucosa o insulina en la sangre. Además, es altamente soluble y similar a la sacarosa, la temperatura aumenta su solubilidad.

APLICACIONES

Su similaridad con la sacarosa permite a los productores de alimentos y bebidas, hacer productos de buen sabor con menos calorías usando alulosa. Puede ser usado en: Bebidas, comidas horneadas, mezclas, postres lácteos congelados, gomas de mascar, dulces duros, snacks, yogurt, gelatinas, salsas, cereales para el desayuno, condimentos

PROPIEDADES FÍSICOQUÍMICAS

Propiedades	Estándar
Apariencia	Polvo/cristales blancos o amarillo claro
Sabor	Dulce
D-Alulosa	98.5 % min
Humedad	1 % max
pH	3 - 7
Cenizas	0.1 % max
Arsénico	0.5 mg/kg max
Plomo	0.5 mg/kg max
Recuento total en placa	1000 CFU/g max
Coliformes	0.3 MPN/g max
Hongos	25 CFU/g max
Levaduras	25 CFU/g max
Patógenos	Negativo / 25g

ESTABILIDAD Y ALMACENAMIENTO

Almacenar en contenedores cerrados, en un lugar fresco y seco por debajo de 40°C y una humedad relativa menor a 70%. Superados los 24 meses de almacenamiento, se deberá controlar la calidad antes de usar.

Fecha de revisión: 26/08/2025